

БЕЛАРУСЬ СЫРОДЕЛЬНАЯ





Сделано в Беларуси

Белорусским сыроделам есть чем гордиться: их продукция пользуется спросом не только внутри страны, но и за ее пределами.

Молочная промышленность достаточно успешно развивалась последние десять лет, быстро модернизировалась и осваивала новые продукты. Сегодня специалисты этой сферы опираются на приоритеты, определенные Республиканской программой развития молочной отрасли на 2010–2015 годы.

Реконструкция предприятий с установкой современного оборудования позволила максимально механизировать и автоматизировать основные технологические процессы, повысить экономическую эффективность и производительность труда. Модернизация заводов по переработке молока продолжается.

О белорусском рынке сыра можно с уверенностью сказать, что он перспективный и динамично развивающийся. Спрос на твердые и плавленые сыры устойчив, объемы их производства увеличиваются. Возрастает интерес и к элитным сортам. Современное технологическое оснащение и высокое профессиональное мастерство сыроделов позволяют создавать отличные продукты. Поэтому карта партнерских связей с другими странами постоянно расширяется.

Специалисты настойчиво работают над тем, чтобы произвести качественный продукт, увеличить ассортимент. Они ищут и находят пути создания конкурентоспособного бренда и грамотной стратегии его продвижения на рынке. И это придает уверенность в перспективах развития молочной отрасли.

Сыроделие в Беларуси имеет глубокие исторические корни. И профессионалы этой сферы продолжают вносить свою лепту в страницы истории.

Леонид Заяц,
министр сельского хозяйства
и продовольствия Республики Беларусь



Есть на свете продукты поразительно вкусные. Есть удивительно полезные. И хотя первое не так уж часто сочетается со вторым, счастливые совпадения все-таки бывают. Сыр — одно из таких.



Как и многие другие великие открытия человечества, сыр был получен случайно. Согласно легенде, путешествовавший по пустыне арабский купец обнаружил в кожаном мешочке, где он держал молоко, кусок вкусного белого продукта и сыворотку.



Римлянам принадлежит заслуга усовершенствования технологии изготовления и хранения сыра. Они использовали молоко различных животных, в том числе даже ослиное, и самые разные ферменты для створаживания: как растительные, так и животные. Они же создали целую сырную кулинарию.

СЫРОДЕЛИЕ

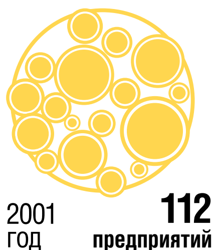
СТРУКТУРА ПРОИЗВОДСТВА



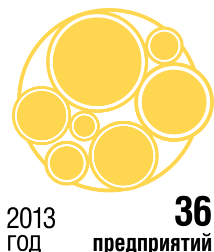
В молочной промышленности Республики Беларусь сыродельная отрасль занимает значительное место: от 25 до 30 % поставляемого молока идет на производство сыра — это уровень передовых стран мира.

Основную массу в производстве сыров (91,2 %) занимают твердые и полутвердые сыры. Небольшая часть отводится плавленым сырам — около 6 %. Удельный вес мягких сыров — 2,8 %.

ПРОГРАММА РАЗВИТИЯ ОТРАСЛИ



2001 год **112 предприятий**



2013 год **36 предприятий**

Техническое переоснащение молочной промышленности началось в 2003 году.

Реализована «Программа развития мясной и молочной промышленности на 2005–2010 годы», которая предусматривала оптимизацию молокоперерабатывающих организаций. По состоянию на 1 января 2001 года в республике было 112 предприятий, на 1 января 2013 года переработка молока сосредоточена в 36 организациях.

В соответствии с Программой произошло обновление действующих и создание дополнительных мощностей по производству твердых сыров.

АССОРТИМЕНТ

Ассортимент сыров в настоящее время насчитывает более 300 наименований, в том числе полутвердых и твердых — около 180 наименований.

Справочно: в 2000 году вырабатывалось 23 наименования полутвердых и твердых сыров, в 2005-м — 56, в 2010-м — 118 наименований.

По массовой доле жира: сыры содержат от 20 до 55 процентов жира в сухом веществе.

По срокам созревания: до 6 месяцев.

Освоено производство сыров с наполнителями: *тмин, паприка, грецкий орех, пажитник, черемша.*

Вырабатываются сыры с использованием пропионовокислых бактерий, голубой плесени, методом окрашивания сырного теста (бета-каротин, хлорофилл).

Сыры с длительными сроками созревания. Первыми в Беларуси начали производить сыры с длительными сроками созревания специалисты СОАО «Беловежские сыры». Их отличительная черта — богатый вкус и нежный аромат. Пармезан «Беловежский» пользуется постоянным спросом и любовью потребителей.

Голландский. Сыр «Голландский» ОАО «Савушкин продукт» удостоен Гран-при в народном конкурсе «Чемпион вкуса». Продукции доверяют и эксперты, и покупатели.

Российский. Победа «Российского» сыра в телепрограмме «Контрольная закупка» говорит о высоком качестве продукции Березинского филиала ОАО «Здравушка-милк» и ОАО «Березовский сыродельный комбинат». Успех принесло независимое тестирование, в котором получено наибольшее количество голосов.

ПРОИЗВОДСТВО СЫРОВ ПО ВИДАМ

Виды сыров	2000	2005	2010	2012
Сыры жирные, вкл. брынзу	41,0	82,3	146,3	150,4
полутвердые	30,2	72,8	135,8	138,6
мягкие	4,5	3,0	3,2	3,6
плавленые	6,0	5,7	7,3	8,2

Сыр с плесенью. Сыр «Рокфорти» с голубой плесенью 55%-ной жирности — гордость Нарочанского филиала ОАО «Молодечненский молочный комбинат». Его пикантный вкус по достоинству оценен потребителями и в Беларуси, и в России. Стал «Открытием года» в 2012 году.

Сыры с пропионовокислыми бактериями. ОАО «Гормолзавод № 2» — один из первых отечественных производителей сыров по типу швейцарских. Сыр «Столичный» имеет большие круглые глазки и особый сладко-пряный аромат. В копилке его наград — первое место в Республиканском конкурсе качества сыров и звание «Сыр № 1» по итогам «Выбора года».

Рассольные сыры. Сыр «Фету «Аристей» с нежно-пикантным вкусом от Минского молочного завода № 1 дает возможность разнообразить меню приготовлением различных салатов. Неудивительно, что он стал финалистом конкурса «Чемпион вкуса».

Мягкие сыры. Мягкий сыр ОАО «Молочная компания Новогрудские Дары» признан лучшим по итогам народного конкурса-дегустации «Чемпион вкуса». Потребитель всегда прав!

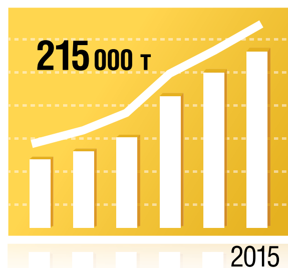
Сыры с наполнителями. Сыры «Альпенталь» с пажитником и «Визенланд» с черемшой — визитная карточка Воложинского филиала ОАО «Молодечненский молочный комбинат». Благодаря пажитнику усиливается усвояемость сыра, а черемша, обладая антимикробным эффектом, очищает желудок и кровь. Такие свойства сыров с наполнителями позволяют назвать их оздоровительными продуктами.

НОВИНКИ



В 2013 году в республике появилась еще одна группа сыров: это сыры с голубой плесенью типа «Рокфор». Планируется освоить производство сыров с белой плесенью типа «Камамбер».

ПЛАНЫ



К 2015 г. предполагается объемы производства сыра довести до 215 тыс. т.

CHEESE MAKING

Cheese making plays an important role in the dairy industry of the Republic of Belarus: from 25 to 30% of the supplied milk is used for cheese making — this level is typical for the leading countries of the world.

Hard and semi-hard cheeses constitute the main share of cheese production (91,2%). A smaller share is made up by melted cheeses (6%). Soft cheeses comprise 2,8% of the total output of cheeses.

In 2013 the production of another group of cheeses was launched in the country: blue mould cheeses of *Roquefort* type. It also planned to initiate the production of white mould cheeses of *Camembert* type.

The Republican program for the development of dairy and meat industry for 2005-2010 allowed to update the existing and create new methods of processing semi-hard cheeses.

Selection of cheeses: over 300 items, including about 180 semi-hard and hard cheeses. Fat mass fraction varies from 20 to 55 percent of dry solids. Ripening terms are up to 6 months.

Recently, the production of cheeses with various fillings was launched in Belarus. These are cheeses with cumin, paprika, walnut, fenugreek and wild leek, as well as cheeses produced using propionate bacteria, blue mould, and cheese dough coloration (beta-carotene, chlorophyll).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ БАЗА

МОЩНОСТИ

8 млн т
молока
позволяют перерабатывать сегодня мощности молочных предприятий

Сегодня мощности молочных предприятий позволяют перерабатывать 8 млн т молока на сыр, масло, цельномолочные и сухие продукты. К 2015 г. пропорционально увеличению объемов производства сырого молока планируется и наращивание мощностей по его переработке.

С 2004 года мощности по производству сыра были увеличены более чем в 2 раза. Если сравнивать с 1990-м, наиболее успешным годом, то в 2,3 раза.



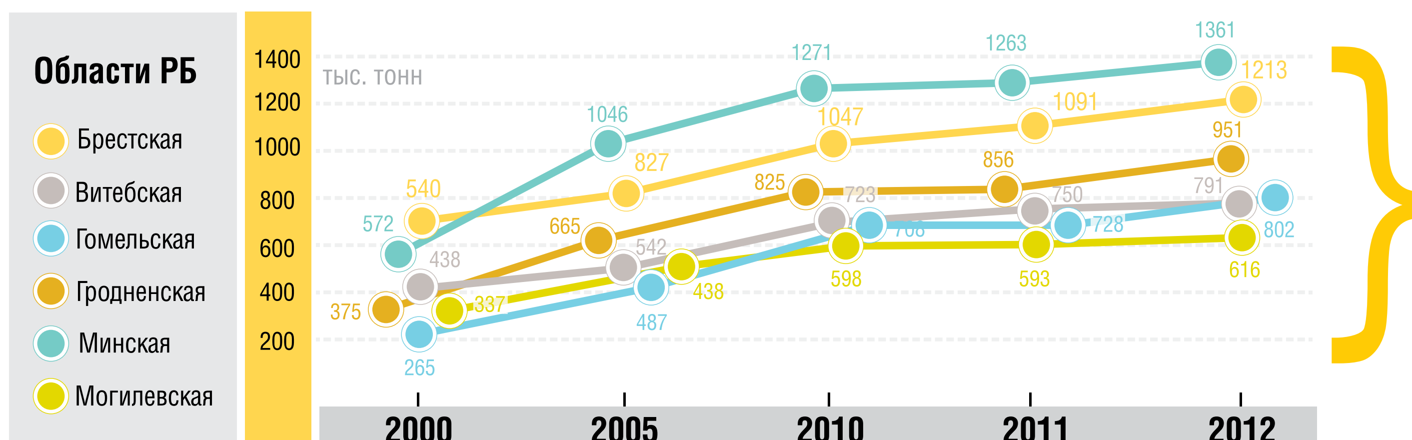




ИНВЕСТИЦИОННЫЕ ПРОЕКТЫ 2013 ГОДА:

1. Строительство сыродельного цеха в ОАО «Рогачевский молочноконсервный комбинат».
2. Строительство сыродельного цеха в ОАО «Поставский молочный завод».
3. Строительство сыродельного цеха в Браславском филиале ОАО «Глубокский молочноконсервный комбинат».

Объемы переработки молока



TECHNOLOGICAL RESOURCES



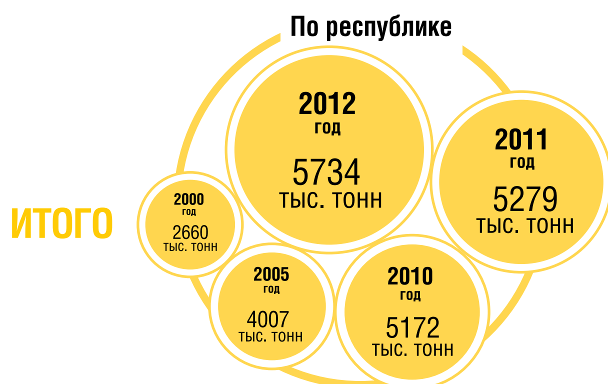












The capacities of dairy enterprises allow to process about 8 million tons of milk intended for the production of cheese, butter, whole milk and dry milk products.

As of the 1st of January, 2001 there were 112 enterprises in the Republic, while as of the 1st of January, 2013, milk processing was centralized in 36 companies. The enhancement of milk-processing companies was carried out mainly by means of merging smaller enterprises into structural divisions of larger ones.

Since 2004 there has been a twofold increase of cheese-making capacities.

It is planned that in 2015 the overall production of cheese will become 215,000 tons.

ПРОИЗВОДСТВО ОСНОВНЫХ ВИДОВ

Сухое обезжиренное молоко

2012 год — 83 000 тонн
2011 год — 67 000 тонн
2010 год — 75 000 тонн
2000 год — 30 000 тонн

Цельномолочная продукция
в пересчете на молоко

2012 год — 1 707 000 тонн
2011 год — 1 559 000 тонн
2010 год — 1 394 000 тонн
2005 год — 1 079 000 тонн
2000 год — 891 000 тонн

2000 год — 39 000 тонн
2005 год — 80 000 тонн

Сухая сыворотка

2012 год — 46 000 тонн
2011 год — 40 000 тонн
2010 год — 27 000 тонн
2008 год — 14 000 тонн

Сухое цельное

2012 год — 34 000 тонн
2011 год — 28 000 тонн
2010 год — 33 000 тонн
2005 год — 32 000 тонн
2000 год — 9 000 тонн

Республика Беларусь обладает потенциалом увеличения объемов производства молока к 2015 году до 10 млн тонн. При этом каждый дополнительно произведенный килограмм молока в виде молочных продуктов будет поставляться на экспорт.

Одним из приоритетных направлений развития молочной отрасли является дальнейшее наращивание мощностей: планируется строительство новых молочнотоварных ферм и реконструкция действующих.



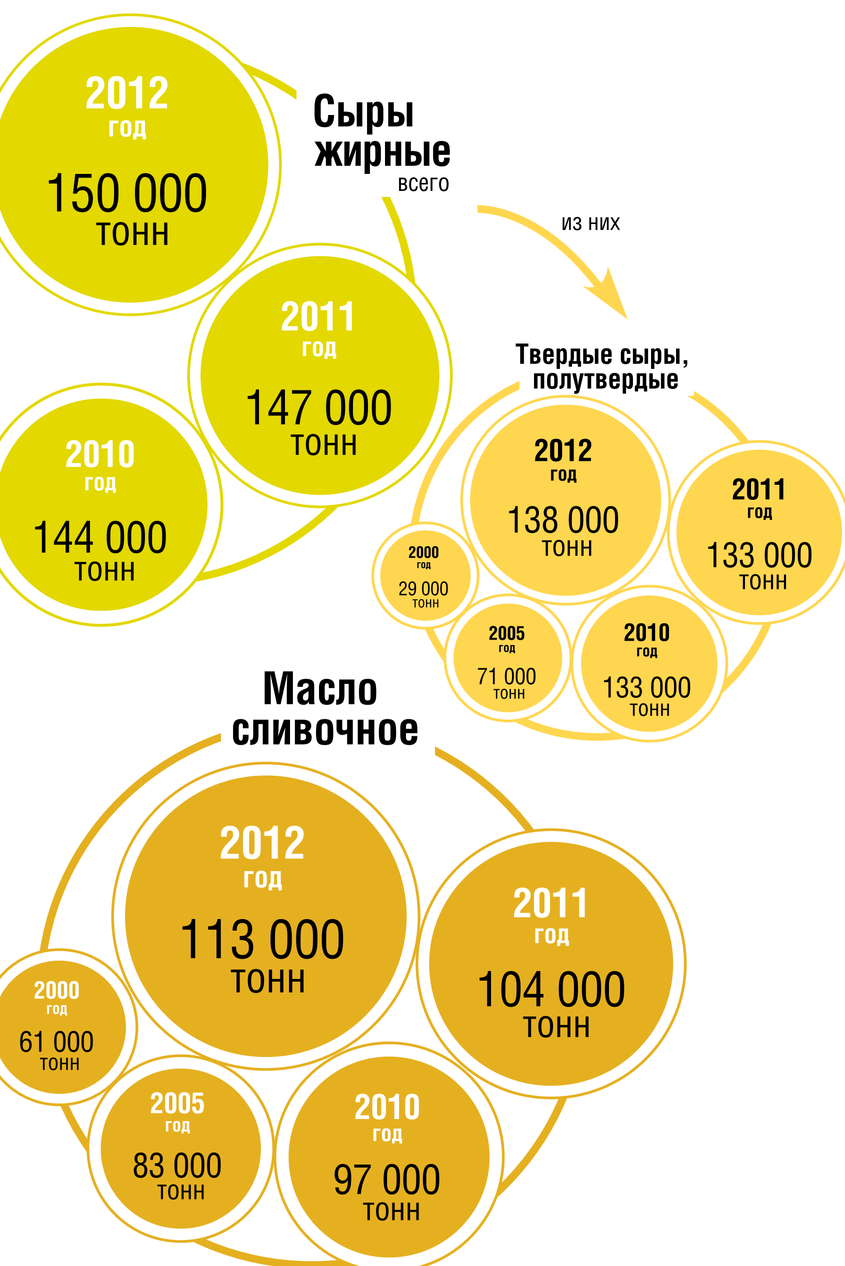
СЫРОДЕЛЬНЫЕ ЦЕХА

Многие молочные заводы и комбинаты, ранее не производившие сыры, организовали у себя на заводах сыродельные цеха, оснащенные самым современным, высокопроизводительным оборудованием.

Это Минский ГМЗ № 2, Новогрудский маслокомбинат, Пинский молочный комбинат, Барановичский молочный комбинат и др.

Планируется значительно расширить площади камер созревания сыра и специальных хранилищ.

МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ



РУКА ОБ РУКУ

Сыродельные заводы оказывают техническую и материальную помощь хозяйствам в целях увеличения объемов и повышения качества поставляемого молока. В сельских хозяйствах ведется большая работа по строительству новых современных молочно-товарных ферм. Росту объемов производства сыра в Беларуси и улучшению его качества способствует постоянная целенаправленная поддержка государства, оказываемая сельскому хозяйству в вопросах производства и переработки молока.



PRODUCTION OF MAIN KINDS OF DAIRY PRODUCTS

Belarus has the capacity to increase the output of milk to 10 million tons by 2015. Upon that, every additionally produced kilogram of dairy products will be exported.

One of the priorities of dairy industry development is a further increase of production capacities: it is planned to construct new dairy farms and renovate the existing ones.

Many dairy plants and factories, which have not previously produced cheese, have launched cheese-making shops, which can boast the most modern high-performance equipment.

It is also planned to significantly increase the floor-space of cheese-ripening rooms and special storages.

Cheese-making plants provide technical and financial assistance to farming units with a view to increase the amount and improve the quality of the supplied milk. Agricultural enterprises are putting in much effort to construct new modern dairy farms. The growth of cheese output in Belarus, as well as quality improvement, are fostered by the continuous directed support provided by the state for the agricultural industry in the sphere of milk production and processing.



Автоматизированная линия польской компании Obram, введенная в эксплуатацию в декабре 2012 г. на Полесском производственном участке ОАО «Молочные продукты», позволяет выпускать как сыры российского и голландского типа стандартного веса, так и эксклюзивные, массой 800–900 г.



Сыродельный цех с французской линией Chalon Megard мощностью 10 тонн сыра в сутки, безусловно, важный проект Осиповичского филиала холдинга «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка».



Чешская компания VPS впервые реализовала в Беларуси масштабный проект, установив линию мощностью 20 тонн сыра в сутки в ОАО «Поставский молочный завод».



Новый завод Браславского филиала ОАО «Глубокский МКК» оснащен автоматизированной линией испанской фирмы Fibosa, начиная от приемки молока и заканчивая отгрузкой готовой продукции, что позволяет минимизировать риски, влияющие на качество сыра.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПЕРЕРАБОТКИ

Одно из направлений повышения экономической эффективности современной молочной промышленности — это переработка молочной сыворотки. Если в 2004 г. было переработано 8 % ресурса сыворотки, то по итогам 2012 г. фактически 57 % ее уже идет на выпуск пищевых и кормовых продуктов.

С введением в строй цеха по переработке кислой сыворотки в Хойниках (Гомельская обл.) станет возможным всю сыворотку области перерабатывать на качественные ценные продукты.

Результаты переработки сыворотки на заводах Беларуси показывают, что чем глубже перерабатывается это ценное сырье, тем выше экономическая отдача. А области применения мембранных технологий не ограничиваются коррекцией минерального состава при переработке сыворотки, они используются также при производстве казеина, нормализации сырья по белку.



THE EFFECIENCY OF PROCESSING

One of the means of raising of economical efficiency of the modern dairy industry is to process whey. In 2004 only 8% of the resource of whey was processed, while following the results of 2012 practically 57% of whey was used for the production of food and fodder products.

When a new acid whey shop will be opened in Hojniki (Gomel region), it will become possible to process all the amount of whey of the region and render qualitative products.

Виды сыворотки	Производство и переработка сыворотки, тыс. тонн				
	2005	2008	2010	2011	2012
Все виды	1360	1863	1885	2018	2065
Подсырная	729	1033	1180	1220	1295
Творожная	285	475	455	484	520
Казеиновая	346	354	250	314	250
Переработано сыворотки	151	465	774	1033	1176
в %	11	25	41	51,2	56,9
Произведено сухой сыворотки	5,94	13,9	28	39,6	44,4
В пересчете на жидкую	107	250	500	611,2	842,9
в %	8	13,5	26	30	40,8



ОАО «Щучинский маслосырзавод» выпускает 80%-ный сухой сывороточный белковый концентрат — важный компонент для приготовления детского питания. Белок извлекается путем нанофильтрации с применением мембранной технологии. Умные машины под руководством человека в сутки производят тонну концентрата, для чего перерабатывается 140–150 тонн сыворотки. В дальнейшем планируется увеличить мощности по производству КСБ. А с учетом востребованности на рынке новых миксов из КСБ, СОМа и прочих сухих молочных продуктов — расширить производство и самостоятельно выпускать лактоферрин — сухой продукт с высоким уровнем содержания белка, извлекаемый из сыворотки, предназначенной для КСБ.





Воложинский филиал ОАО «Молодеченский молочный комбинат» перерабатывает не только подсырную сыворотку, но и кислую творожную. Пробует сушить и цельное молоко, при этом его «конек» — обезжиренное молоко. Также здесь получают сухие сливки, пермиат. Недавно высушена первая партия пахты, освоено производство быстрорастворимого гранулированного молока и начат выпуск специализированного продукта FITNESS PROTEIN, предназначенного для питания спортсменов.



ОАО «Березовский сыродельный комбинат» является новатором в освоении мембранных технологий. Ультрафильтрация, нанофильтрация, ионный обмен, микрофильтрация — все это позволяет производить более глубокую переработку сыворотки и выпускать сыворотку сухую деминерализованную, концентрат сывороточный белковый для изготовления пищевых продуктов и детского питания, сахар молочный пищевой, сахар молочный сырец.

НАУКА



Константин Объедков, *к. т. н., заведующий лабораторией технологий сыроделия и маслоделия РУП «Институт мясо-молочной промышленности»:*

«Более четверти получаемого в республике молока перерабатывается в сыр. Радует состояние техники и технологии производства сыра. Мы получили современное механизированное и автоматизированное сыродельное оборудование, начиная от приемки молока и заканчивая выпуском готовой продукции, в том числе в расфасованном виде, в газовой среде. Несмотря на сложную технику и автоматику новых линий по производству сыра, специалисты белорусских предприятий успешно ее освоили».

ВКЛАД УЧЕНЫХ В СЫРОДЕЛИЕ

В развитие сыродельной отрасли значительный вклад вносит РУП «Институт мясо-молочной промышленности». Предприятиям оказывается научная и практическая помощь как в разработке новых технологий, так и в освоении новых видов оборудования.

БОЛЕЕ ТРИДЦАТИ НАИМЕНОВАНИЙ

За последние десять лет институтом разработано более 30 наименований различных сыров всех видов: твердых, полутвердых, тертых, мягких, рассольных и плавленых. Среди них:

ПОЛУТВЕРДЫЕ

- **«Тызенгауз»** (типа «Эмменталь»), срок созревания — *3 месяца;*
- **«Купаловский»** *и* **«Маасдамер»** *(типа «Радамер»), срок созревания — 2 месяца;*
- **«Голландский элитный»** *и* **«Российский элитный»**, *срок созревания — 3 месяца;*
- **«Чеддер-Бел»**, *срок созревания — 3 месяца;*
- **«Умами»**, *срок созревания — 2 месяца;*
- **«Эдамер премиум»**, *сроки созревания — 1, 2 и 3 месяца;*
- **«Мирский»**, *срок созревания — 1 месяц;*
- **«Сулугуни копченые»**, *срок годности — 1 месяц;*
- **«Рокфорти»**, *срок созревания — 2 месяца;*
- **«Белая Русь», «Духмяны с тмином», «Сибирский», «Павловский», «Владимирский», «Гауда Бел», «Эддам Новогрудский», «Браславский», «Каччота», сыры «Вилейские»**, *жирность которых 20, 25 и 30 %.*

МЯГКИЕ

- **«Моцарелла», «Рикотта», «Ласточка», «Весенний», «Праздничный», «Сытный», «Серпантин», «Сыры Кавказские», «Пряный», «Сырные косички», полуфабрикат сырный и др.**







С помощью электродиализа можно получать и другие продукты, например, сыворотку молочную, деминерализованную до 90 % уровня. Данный продукт широко используется при производстве детского питания.













БЕЛОРУССКАЯ ЛАКТУЛОЗА

На базе ОАО «Гормолзавод № 2» (г. Минск) внедрена технология производства лактулозы. Электродиализное оборудование позволяет регулировать минеральный состав конечного продукта и производить его очистку от продуктов, образующихся после процесса изомеризации, тем самым получать лактулозу высокого пищевого и фармацевтического качества.

SCIENCE

The development of cheese-making industry is largely contributed by the RUE *Institute for meat and dairy industry*. It provides scientific and practical assistance in the development of new technologies and adoption of new kinds of equipment.

Within the last decade the institute has devised 30 items of various cheeses: hard, semi-hard, grated, soft, pickled and melted.

THESE INCLUDE:

Semi-hard cheeses

Tysengaus (of *Emmenthal* type), ripening term – 3 months;

Kupalovsky and *Maasdamer* (of *Radamer* type), ripening term —2 months;

Dutch elite and *Russian elite*, ripening term —3 months;

Cheddar Bel, ripening term — 3 months;

Umami, ripening term — 2 months;

Edamer premium, ripening term — 1, 2 and 3 months;

Mirsky, ripening term — 1 month;

Smoked suluguny, shelf-life — 1 month;

Roqueforty, ripening term — 2 months.

Belaya Rus, Duhmiany with cumin, Sibirsky, Pavlovsky, Vladimirsky, Gauda Bel, Eddam Novogrudsky, Braslavsky, Cachotta, Vileiskie cheeses with fat content of 20, 25 and 30%.

Soft cheeses

Mozarella, Rikotta, Lastochka, Vesenny, Prazdnichny, Sytny, Serpantine, Caucasian cheeses, Pryany, Cheese plaits, cheese semi-products.

ЭКСПОРТ

Сыр вместе с такими продуктами, как масло, СЦМ, СОМ, молочные консервы, казеин, относится к экспортно ориентированным продуктам. До 70 % его объема идет на экспорт.



ЦИФРЫ И ФАКТЫ

Республика Беларусь, благодаря принятым мерам по развитию молочной отрасли и сельскохозяйственного производства в целом, принадлежит к числу ведущих мировых экспортеров товаров молочной промышленности, занимая 4–5 % удельного веса в мировой торговле.

По экспорту масла сливочного наша страна вошла в тройку мировых лидеров экспортеров, занимая 8–9 % от объема экспорта масла. В глобальном экспорте сыров Беларусь занимает пятую позицию (6–7 % мирового экспорта). По сухому обезжиренному молоку — также пятую позицию (4–5,5 %), по сухому цельному молоку Беларусь на седьмом месте. Из 1,5 млн тонн объема мировой торговли молочной сывороткой 3 % приходится на Беларусь, а ведь еще в 2000 году эта доля составляла всего 0,1 %.

КАЧЕСТВО

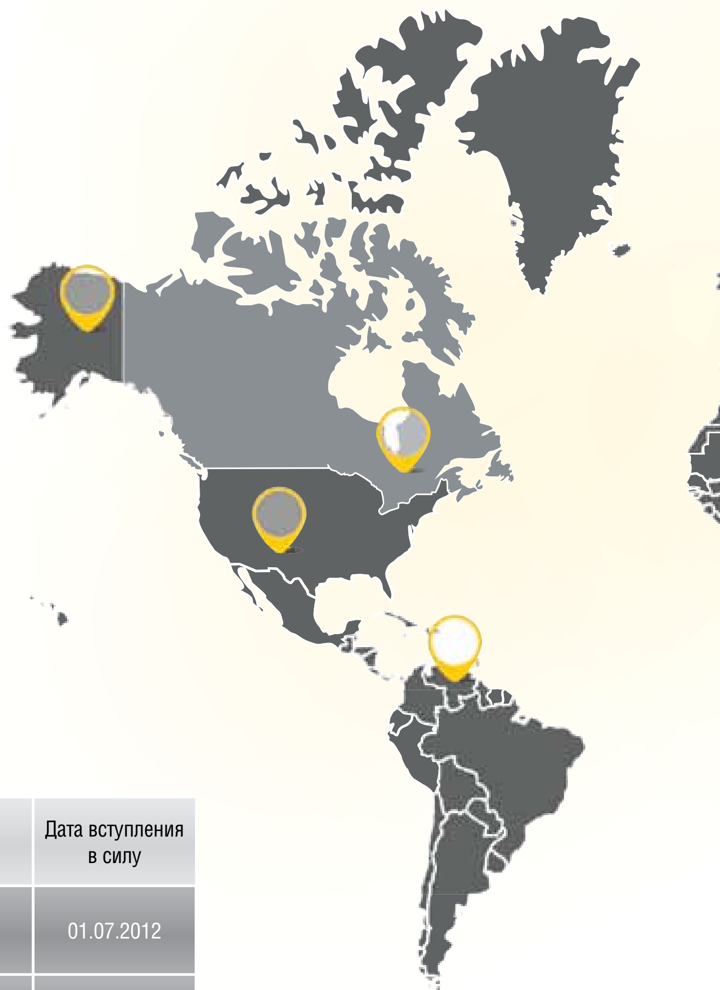
По организации экспорта продуктов животного происхождения большая работа проделана Министерством сельского хозяйства и продовольствия совместно с Министерством здравоохранения, Государственным комитетом по стандартизации и Министерством иностранных дел, Генеральным директоратом по здравоохранению и защите прав потребителей Европейской Комиссии (DG SANCO). В результате официальная система контроля (надзора) за безопасностью пищевых продуктов в Республике Беларусь признана соответствующей Европейскому законодательству. С 1 июля 2012 года разрешен ввоз на территорию ЕС молочной продукции следующих белорусских предприятий:

ОАО «Савушкин продукт», ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод», ОАО «Березовский сыродельный комбинат».







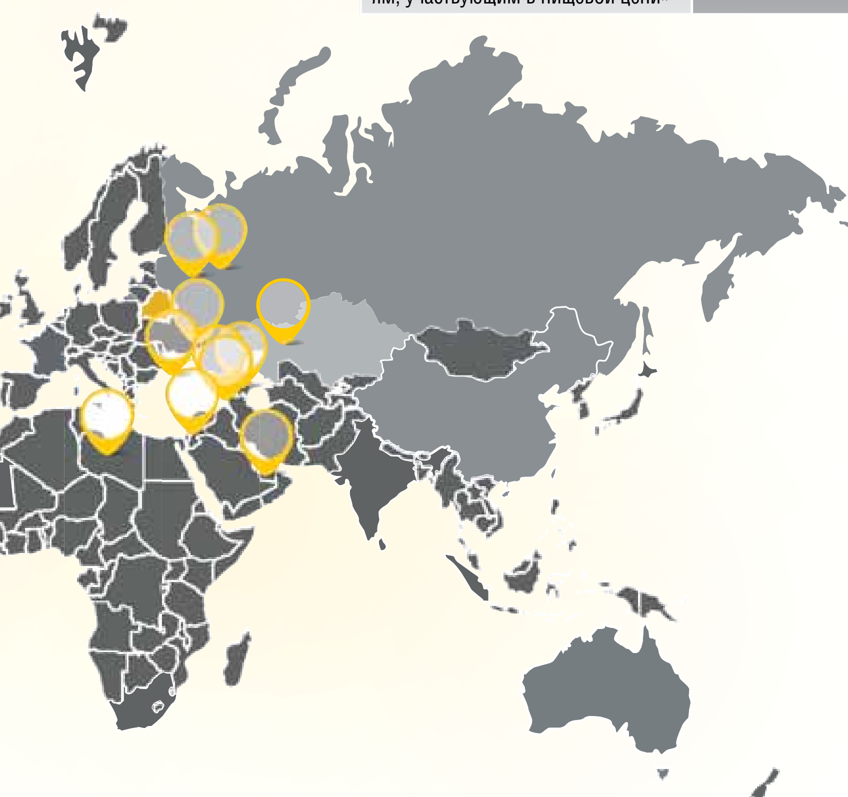



В 2012 году к указанному перечню предприятий был добавлен Узденский производственный участок ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат».

Экспортный ветеринарный номер	Наименование предприятия	Юридический адрес	Дата вступления в силу
BY000004	ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод»	Витебская обл., д. Янино	01.07.2012
BY000014	ОАО «Березовский сыродельный комбинат»	Брестская обл., г. Береза	01.07.2012
BY000064	ОАО «Савушкин продукт»	Брестская обл., г. Брест	01.07.2012



Наименование систем управления	Количество производств молокоперерабатывающих организаций
Система управления качеством в соответствии с требованиями международного стандарта **ИСО 9001**	54
Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе анализа рисков и критических контрольных точек **(HACCP)** в соответствии с требованиями СТБ 1470	65
Система управления окружающей средой в соответствии с требованиями международного стандарта **ИСО 14001**	16
Система управления охраной и безопасностью труда в соответствии с требованиями **СТБ 18001**	28
Система управления безопасностью пищевых продуктов в соответствии с международным стандартом **ИСО 22000** «Требования к организациям, участвующим в пищевой цепи»	15



с 2000 г. по 2010 г.

+130 %
прирост
экспорта сыров и творога
с 16,9 до 128,7
млн тонн

Основные страны-торговые партнеры по белорусским сырам:

Россия, Казахстан, Украина, Молдова, Азербайджан, Армения, Канада, Объединенные арабские эмираты, Иордания, Ливия, Грузия.

EXPORT

Cheese, along with such products as butter, whole milk powder, skimmed milk powder, preserved milk products and casein belong to export-oriented products. Up to 70% of their output is exported.

The Republic of Belarus is among the leading world exporters of dairy industry products, with a 4-5% share of the world trade.

Belarus is one of the three world leading exporters of dairy butter, occupying 8-9% of the export market. It ranks fifth in the global cheese export (6-7% of the world export). Belarus occupies the same fifth place in the export of skimmed milk powder (4-5,5%), and the seventh place in the export of full cream powder. Out of 1,5 million tons of the world market of milk whey 3% belong to Belarus, while as late as in 2000 this share only amounted to 0,1%.

The official food safety control (oversight) system in the Republic of Belarus is recognized as compliant with the European legislation. As of the 1st of July, 2012 four Belarusian enterprises received import permit to supply their products to the territory of the EU. These enterprises are OJSC *Savushkin product*, OJSC *Verhnedvinsky butter and cheese-making plant*, OJSC *Berezovsky cheese-making plant*, LLC JE *Santa-Bremor*.

In 2012 these enterprises were joined by Uzdensky production centre OJSC *Slutsky cheese-making plant*.

Брестская область





НАСЕЛЕНИЕ

1 500 000

ЧЕЛОВЕК

Брестская область расположена на юго-западе страны и занимает территорию площадью 32,7 тыс. квадратных километров. На западе граничит с Польшей, на юге — с Украиной.

В пользовании сельскохозяйственных организаций находится **1,2 млн га** сельскохозяйственных угодий. Сельское хозяйство специализируется на мясном и молочном животноводстве, картофелеводстве, выращивании зерновых, сахарной свеклы, овощей.

ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА И ПРОИЗВОДСТВО МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

- ОАО «Савушкин продукт»
- СОАО «Беловежские сыры»
- ОАО «Барановичский молочный комбинат»
- ОАО «Березовский сыродельный комбинат»
- ОАО «Кобринский маслодельно-сыродельный завод»
- ОАО «Лунинецкий молочный завод»
- СОАО «Ляховичский молочный завод»
- ОАО «Пружанский молочный комбинат»
- ОАО «Брестское мороженое»
- СП «Санта Бремор» ООО

BREST REGION

Brest region is located in the south-west of the country and occupies a territory of 32,7 thousand square kilometers.









Визитной карточкой области являются **мемориал «Брестская крепость-герой»** и национальный парк «Беловежская пуща».

In the west, it borders Poland, in the south – Ukraine.

The population of the region comes up to 1 million 500 thousand people. About 1,2 million hectares of farmland are used by agricultural enterprises, specializing in beef and dairy stock farming, as well as in growing potatoes, grain crops, sugar beet and vegetables.

The region is renowned for the memorial *Brest fortress-hero* and *Belovezhskaya Pushcha* national park.

ОАО «Березовский сыродельный комбинат»

Молочный успех «Березки»

**Ассортимент — более 180 наименований.
Переработка молока — 800 тонн/сутки.
Мощность по сыру — 70 тонн/сутки.**







Бережное отношение к традициям производства молочной продукции, сплоченный, дружный и талантливый коллектив, постоянное совершенствование производственной базы, современные технологии и высокосортное молочное сырье — вот главные компоненты успеха ОАО «Березовский сыродельный комбинат».

Сегодня на предприятии выпускается более 180 наименований продукции под хорошо известным и любимым брендом «Березка». Основными из них являются сыры (полутвердые, плавленые, колбасные, мягкие и рассольные), а также цельномолочная продукция и сливочное масло, йогурты и кисломолочные напитки, глазированные сырки и мороженое, майонез, сгущенное молоко, сывороточный белковый концентрат, заменитель цельного молока, молочный пищевой сахар, сухая сыворотка и технический казеин.

В 2013 году в ОАО «Березовский сыродельный комбинат» завершилась масштабная модернизация. Теперь производство сыра полностью автоматизировано — от приемки молока до упаковки сыра. В свою очередь, это способствует увеличению объемов производства, расширению ассортимента, повышению производительности труда и обеспечению рынка конкурентоспособной и качественной продукцией.

В 2012 году комбинат первым в Беларуси получил сертификат соответствия системе менеджмента безопасности пищевых продуктов международного стандарта FSSC 22000 на производство полутвердых сыров.

Продукция комбината широко представлена не только на рынке Республики Беларусь, но и за ее пределами. Среди постоянных партнеров предприятия — торговые компании России, Украины, Молдовы, Казахстана.

До недавнего времени в страны Евросоюза осуществлялась отгрузка только технического казеина. С июля 2012 года постоянный комитет Европейского союза по пищевой цепи и здоровью животных разрешил комбинату поставку молока и молочной продукции в страны ЕС. В результате в 2013 году были заключены договоры на реализацию сыра в Италию. К слову, сыры

О НАС

Наш девиз: «Прибыль — это важно, но главное — заслужить доброе имя и поддержку покупателей».

Стратегия предприятия: производство качественной, конкурентоспособной и безопасной продукции, внедрение прогрессивных технологий и инноваций.

Мы стремимся расширять рынки сбыта, увеличивать ассортимент и объемы продаж, иметь хорошую репутацию у потребителя.













являются одной из важнейших экспортных позиций: около 70 % выпускаемого предприятием сыра продается за пределами страны.

ОАО «Березовский сыродельный комбинат» является победителем самых престижных международных и национальных конкурсов, где заслуженно становится обладателем золотых и серебряных медалей. К примеру, по итогам конкурса «Выбор года-2012» предприятие вышло в лидеры в номинации «Производитель полутвердых сыров № 1 2012 года». А на конкурсе-дегустации «Чемпион вкуса», который состоялся в Беларуси в нынешнем году впервые, предприятие оказалось и вовсе одним из самых титулованных участников: березовская продукция была удостоена не только диплома I степени в номинации «Сыр «Голландский», но и двух Гран-при — в номинациях «Сыр «Российский молодой» и «Сыр «Радзивилл». Все это в очередной раз подтверждает стабильное качество молочной продукции от «Березки».

КОНТАКТЫ

ОАО «Березовский сыродельный комбинат»

225209, Брестская обл., г. Береза, ул. Свердлова, 28

Приемная:
+375 (16) 432 23 21
+375 (16) 434 50 50

assistant@cheese.by
www.cheese.by







ENGLISH

- OJSC *Berezovskij cheese-making plant* manufactures over 180 product items under the brand *Beriozka*. The main products are cheeses (semi-hard, melted, soft and pickled), as well as whole milk products and butter, yoghurts and fermented milk drinks, glazed cottage cheese and ice-cream, whey powder and technical casein.
- In 2012 the plant became the first in Belarus to obtain a FSSC (Food Safety System Certification) 22000 certificate covering the production of semi-hard cheeses.
- In 2013 a wide-scale plant modernisation was completed. Cheese production became fully automated.
- Among trading partners of the enterprise are companies from Russia, Ukraine, Moldova, Kazakhstan, Poland and Germany.
- At the first National tasting contest *Champion of taste* the products from Berioza were awarded two Grand Prix in cheese nominations — *Rossiyskiy molodoy* cheese and *Radzivil* cheese.

СОАО «Беловежские сыры»

Как для римских патрициев

Переработка молока — 180 тонн/сутки.
Мощность по сыру — 16 тонн/сутки.
Мощность по мягкому сыру — 6 тонн/сутки.








Совместное белорусско-российское открытое акционерное общество «Беловежские сыры» предлагает мягкий сыр «Белая фета», сливочное масло, молочную концентрированную сыворотку, а также более 30 видов полутвердых сыров, среди которых есть как традиционные («Российский молодой», «Пошехонский» и т. д.), так и элитные сорта, такие как «Голден чиз», «Беловежский пармезан молодой», «Пиковая дама».

Сыры на предприятии производят уже 75 лет. За это время здесь сменилось не одно поколение сыроделов, много раз обновлялся ассортимент выпускаемой продукции, но неизменным оставалось одно — высокое качество продукции. Секрет его не только в сохранении старинных рецептов, к которым на предприятии относятся трепетно, но и в серьезном обновлении производственной базы, а еще — в личном отношении к делу.

Одна из последних разработок предприятия — сыр «Пиковая дама». Он имеет утонченный, пикантный и одновременно сладковатый вкус с ароматом грецкого ореха.

Современные технологии, которые используются на предприятии, позволили перенести итальянские традиции на белорусскую почву и предложить отечественному покупателю деликатный столовый сыр «Беловежский пармезан молодой».

Несомненным достижением беловежских сыроделов стал мягкий сыр «Белая фета» — уникальный продукт, который содержит большое количество высокопитательного белка и кальция и идеально подходит для приготовления салатов, горячих



О НАС

«Беловежские сыры» — наша гордость. Продукция по достоинству оценена не только в Беларуси и России, но и на рынках других стран.

Разнообразные сорта, богатый выбор, белорусское старание соединяются вместе, чтобы каждый мог оценить качество, насладиться сырным ароматом, удивиться оригинальностью продукта.

В бизнесе ценим благородство и взаимодоверие.







блюд и различных заправок для фарширования.

Изучение рынка, разработка оригинальных рецептур, выпуск новых видов продукции — непременное условие успешной торговой политики. Именно поэтому на предприятии с каждым годом расширяется ассортиментный перечень. Недавно здесь освоили выпуск сыра «Беловежский трюфель» четырех видов с наполнителями: арахисом, паприкой и чесноком, укропом и чесноком, а также с базиликом.



СОАО «Беловежские сыры» выпускает продукцию в соответствии с действующими ТНПА, СТБ, ТУ РБ, СТБ HACCP. В 2008 году предприятие получило сертификат «Мраморный» и «Беловежский трюфель с паприкой», сливочное масло жирностью 72,5 %) и одной серебряной (за мягкий сыр «Белая





СТБ 18001–2005 (OHSAS 18001:1999), в 2012-м — STB ISO 14001–2005.

На Международной выставке «Продэкспо-2013» СОАО «Беловежские сыры» представило семь видов сыров и два вида масла. По итогам конкурса «Лучший продукт года» предприятие отмечено тремя бронзовыми медалями (за сыры фета»). Продукция предприятия вошла также в число победителей конкурса «Чемпион вкуса»: «Беловежский пармезан молодой» получил диплом первой степени в номинации «Сыры элитные со сроком созревания более 90 дней», а сыр «Белая фета» стал обладателем диплома второй степени в номинации «Сыр рассольный».



КОНТАКТЫ

СОАО «Беловежские сыры»

225080,
Брестская область,
Каменецкий район,
г. Высокое,
ул. Социалистическая, д. 18
Приемная:
+375 (16) 317 17 77
Директор:
+375 (16) 317 20 23
Маркетинг:
+375 (16) 317 10 42
Снабжение:
+375 (16) 317 10 26

bsyr@mail.ru
www.belcheese.by

ENGLISH

- *Belovezhskye cheeses* offer soft cheese *White feta*, dairy butter, milk whey concentrate, as well as over 26 kinds of semi-hard cheese.
- *Golden cheese* and *Belovezhsky parmesan molodoi,* as well as soft cheese *White feta* are in special demand.
- The products of *Belovezhskye cheeses* became winner of the contest *Champion on taste. Belovezhsky parmesan molodoi* was awarded a first degree diploma in the nomination *Elite cheeses with a ripening term over 90 days*, and *White feta* – a first degree diploma in the nomination *Pickled cheese*.

ОАО «Кобринский маслодельно-сыродельный завод»

Наш сыр — для вашего изысканного вкуса

**Переработка молока — 300 тонн/сутки.
Ассортимент сыров — более 20 видов.**



Богатый ассортимент и высокое качество продукции ОАО «Кобринский маслодельно-сыродельный завод» по праву являются главной визитной карточкой предприятия. Основная продукция — полутвердые сыры. Они успешно экспортируются в Россию, Молдову, Казахстан и Туркменистан. В ассортимент продукции предприятия входят также масло сливочное, плавленые сыры, цельномолочная и кисломолочная продукция, майонез, мороженое, горчица, томатный соус, ЗЦМ, сухая сыворотка.

В 2013 году успешно освоено производство сыров с длительным сроком созревания: сыры «Пармский» gold, «Пармский» grand, De lux, «Пармиграна» young и old. В планах — выпуск сыра «Пармский» diamond со сроком созревания 1 год.





В настоящее время на предприятии реализуется масштабный инвестиционный проект в рамках кампании по модернизации производства. Положено начало строительству цеха по производству полутвердых сыров с замкнутым циклом производительностью 30 тонн в сутки. В цехе будет установлено экономичное современнейшее автоматизированное оборудование от ведущих производителей. Планируется наладить выпуск широкого спектра сыров с использованием пропионовокислых бактерий, в том числе и по так называемой голландской технологии (пластовой сыр).

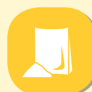












ENGLISH

- A wide selection and high quality of products of OJSC *Kobrynsky butter and cheese-making plant* can justifiably be called the main business card of the enterprise. The main product is hard cheeses. They are successfully exported to Russia, Moldova, Kazakhstan and Turkmenistan.
- In 2013 the enterprise launched the production of cheeses with a long ripening term — *Parmsky Gold, Parmsky Grand, De Luxe, Parmigrana, Young* and *Old*. It is also planned to start the production of *Parmsky Diamond* cheese with a ripening term of 1 year.
- Presently a large-scale investment project is being implemented by the company within the campaign on production modernization. The company also initiated the construction of a cheese-making shop for the production of closed-cycle semi-hard cheeses, with the envisaged daily throughput of 30 tons.





КОНТАКТЫ

ОАО «Кобринский маслодельно-сыродельный завод»

225304, Брестская обл., г. Кобрин, ул. Советская, 128
+375 (16) 422 23 21
+375 (16) 424 16 91

kbrmsz@brest.by
www.kobrincheese.com

ОАО «Пружанский молочный комбинат»

Чем потчует «Щедрая масленица»







ОАО «Пружанский молочный комбинат» специализируется на производстве натуральных молочных продуктов: сыров, сливочного масла, сухого обезжиренного молока, а также сухой сыворотки. С 1998 года продукция предприятия выпускается под торговой маркой «Щедрая масленица».

В рамках проведенной в 2009 году реконструкции сыродельного цеха в Пружанах было установлено оборудование ведущих европейских производителей: Berch-Laska, Alfa-Laval, Westfalia, Cryovac. Это дало возможность поднять производство сычужных сыров на более высокий уровень качества, расширить ассортимент изготавливаемой продукции как по вкусовым оттенкам, так и по форме рисунка сырного «теста».

Благодаря творческому поиску и энтузиазму мастеров Пружанского молочного комбината в перечне продукции предприятия появились элитные сыры: «Швейцарский дар» жирностью 40 %, «Старый Амстердам» жирностью 50 % и «Маасдам де люкс» жирностью 46 %.

Высокое качество продукции комбината было оценено на таких престижных международных и отечественных конкурсах, как «Лучший продукт года-2013» (г. Москва), «Наша марка» (г. Санкт-Петербург, 2012 г.), «ГУСТ-2013» (Беларусь), «Чемпион вкуса» (Беларусь).









ENGLISH

- OJSC *Pruzhansky dairy plant* specializes in the production of natural dairy products: rennet cheeses, dairy butter, skimmed milk powder and whey powder.
- The enterprise's range of products presently includes Dutch group cheeses — *Aleksnadrovky* and *Dutch premium*.
- Another achievement of the enterprise's specialists is elite Swiss group of cheeses *Schweitsarsky Dar* with a fatness of 40% and *Stary Amsterdam* with a fatness of 50%.
- The plant is laureate and winner of international and domestic contests *Best product of the year-2013* (Moscow), *Our brand* (Saint-Petersburg, 2012), *TASTE-2013* (Belarus), *Champion of taste* (Belarus).

КОНТАКТЫ

ОАО «Пружанский молочный комбинат»

225133, Брестская область, г. Пружаны, ул. Горина-Коляды, 26

+375 (16) 322 11 11,
Отдел маркетинга:
+375 (16) 322 13 50
+375 (29) 195 37 33
+375 (16) 329 21 78

prjmsz@brest.by
www.prjmilk.by

ОАО «Савушкин продукт»

От старинного рецепта — к золотому сырному бренду













ОАО «Савушкин продукт» — крупнейшая молочная компания Республики Беларусь, один из лидеров как по производству цельномолочной продукции, так и сыров, на изготовлении которых специализируются три производственные площадки европейского уровня.

Золотой сырный бренд компании «Брест–Литовск» объединяет пять видов сыра: «Легкий», «Классический», «Сливочный», «Выдержанный» и «Экстравыдержанный». Их готовят из отборного молока по особым старинным рецептам. Сыроделам компании удалось донести до покупателя особый вкус и аромат настоящего сыра. Сыры «Брест-Литовск» созданы для тех, кто выбирает лучшее.

Ассортиментный портфель сыров компании расширяется и совершенствуется. Знакомые с детства сыры «Голландский», «Пошехонский», «Монастырский», «Российский» объединены под брендом «Савушкин продукт» в серию «Сырная традиция».

Изготовленные по классическим европейским рецептурам сыры «Гауда» и «Тильзиттер» представляют серию «Европейская коллекция».

ENGLISH

- *OJSC Savushkin product* is the biggest dairy production manufacturer in the Republic of Belarus, one of the leaders in producing whole-milk products and cheeses, which are produced in three manufacturing areas of the European level.
- The golden cheese brand of the company *Brest-Litovsk* unites five kinds of cheeses: *Light, Classic, Slivoczny, Vyderzhany* and *Extra-vyderzhany*. They are produced from the first-quality milk following special ancient recipes. Cheeses *Brest-Litovsk* are made for those who choose the best.
- The brand portfolio of cheeses widens and improves. It also contains such brands as *Syrnaya traditsiya* and *Evropeiskaya kollektsiya.*

КОНТАКТЫ

ОАО «Савушкин продукт»

224028,
Республика Беларусь,
г. Брест,
ул. Янки Купалы, 108

+375 162 47 06 24
+375 162 47 06 13

bmk@savushkin.by
www.savushkin.by

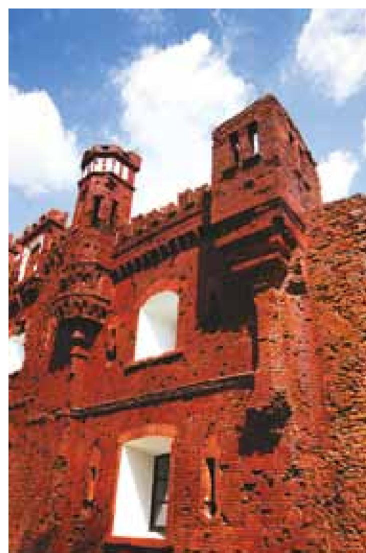












Брест

Витебская область





НАСЕЛЕНИЕ

1 265 300

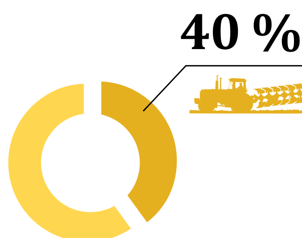
ЧЕЛОВЕК

Витебская область расположена на северо-востоке страны. Граничит с Россией, Литвой и Латвией. Протяженность границ с востока на запад составляет более 300 км, с севера на юг — 175 км.



Сельхозпредприятия специализируются на производстве молока, мяса, птицы, выращивании льна, зерновых, овощей.

40 %



Сельскохозяйственные земли занимают 39,9 % земельного фонда Витебщины — 1598,6 тыс. га.

ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА И ПРОИЗВОДСТВО МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

- ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод»
- ОАО «Глубокский молочноконсервный комбинат»
- ОАО «Лепельский молочноконсервный комбинат»
- ОАО «Молоко»
- ОАО «Оршанский молочный комбинат»
- ОАО «Оршасырзавод»
- ОАО «Полоцкий молочный комбинат»
- ОАО «Поставский молочный завод»

VITEBSK REGION

Vitebsk region lies in the north-east of the country. It borders Russia, Lithuania and Latvia.









Витебская область входит в еврорегион «Озерный край». Одна из достопримечательностей — национальный парк «Браславские озера».

The borderline stretches for over 300 kilometers from east to west, and 175 kilometers from north to south.

The population totals 1265,3 thousand people. Agricultural lands occupy about 39,9% of land reserves of the region — 1598,6 thousand hectares. Agricultural enterprises specialize in the production of milk, meat, poultry, as well as in growing flax, grain crops and vegetables.

Vitebsk region is part of the European region *Lake land*. One of its sights is *Braslavskie lakes* national park.

ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод»

Для настоящих гурманов и ценителей качества

Ассортимент — 32 вида сыра и 10 видов сливочного масла. Среднегодовой объем производства — 4200 тонн сыра.

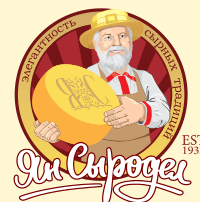


ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод» — один из крупнейших в области производителей и экспортеров высококачественных твердых и полутвердых сыров. На предприятии также производятся сливочное масло, белковые продукты, сухая сыворотка с разной степенью деминерализации — 50, 70 и 90 %.

Основной специализацией предприятия являются сыры, выработка которых занимает 80 % в общем объеме производства. С 2009 года все сыры изготавливаются на австрийской технологической линии «Берч-Ласка». Закрытый технологический процесс способствует более точному соблюдению всех санитарных требований. Как результат — завод стал обладателем ветеринарного экспортного номера, открывающего выход продукции на европейский рынок.

Вся продукция предприятия выпускается под тремя торговыми марками. Сливочное масло производится под брендом «Ульянка». По-деревенски вкусные и экологически чистые традиционные сыры предприятие реализует под торговой маркой «Ян-сыродел». Линейку элитных сыров представляет марка «Альгерд», сюда входят «Гауда», «Эмменталер», «Маасдамер», «Пармезан классический», «Асьяго», «Монарх», «Старый монах» со вкусом топленого молока и уже легендарный «Стародвинский» с крупными глазками. Кстати, многие из элитных сыров предприятия являются новинкой нынешнего года.

Награды на Международной выставке «Продэкспо-2013» за сыры «Эмменталер» и «Маасдамер» в Москве свидетельствуют о том, что продукция предприятия не уступает зарубежным аналогам. Высокое качество верхнедвинских сыров неоднократно отмечалось наивысшими наградами и дипломами и на других конкурсах и выставках: «Золотая осень» в Москве, «Чемпион вкуса», «Лучший экспортер», «Лучший продукт года», «Купляйце беларускае».








ENGLISH

- The main product of the OJSC *Verhnedvinsky butter and cheese-making plant* is cheese. Its production takes 80% of the total production. The estimate annual production of cheese is 4, 2MT. Nearly 60% of it are intended for export. Our major trade partners are companies of the Customs Union (Russia and Kazakhstan).
- Since 2009 all cheeses are manufactured using an Austrian processing line *Betrsch-Laska*.
- The products of the plant come in under three brands – *Ulianka* (dairy butter), *Ian Syrodel* (Ian-cheese maker) (traditional cheese), *Algerd* (elite cheese).
- The plant holds a veterinary export number, which gives its products access to the European market.
- The products of *Verhnedvinsky butter and cheese-making plant* have been conferred several highest awards and diplomas at such contests as *Best exporter*, *Champion of taste*, *Best product of the year*, *Prodexpo-2013*.





КОНТАКТЫ

ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод»

211622, Витебская обл., Верхнедвинский район, д. Янино, ул. Партизанская, 1

+375 2151 5 32 10

vdvinsk-mcs@tut.by
www.yancheese.by

ОАО «Молоко», г. Витебск

«Віцебскае малако» — верность традициям!





ОАО «Молоко», один из крупнейших производителей цельномолочной продукции, масла, мороженого, также предлагает широкий ассортимент сыров, которые широко известны на территории Республики Беларусь и за ее пределами.



Помимо традиционных сортов («Российский», «Сливочный», «Королевский», «Диетический»), под брендом «Віцебскае малако» выпускается уникальная коллекция сыров, изготовленных по оригинальной рецептуре. Это сыры «Кальцбург», «Тильзитер GRAND», «Гауда GRAND», «Трюфель GRAND».

Обращают на себя внимание и такие сыры, как «Сулугуни», «Сулугуни копченый», а также сыр «Чичиллини» («Косичка» и «Палочки») натурального копчения.

Кроме того, под брендом «Віцебскае малако» выпускаются сыры, объединенные в серию «Губернских» сыров, среди которых есть не только традиционные мягкие сыры, но и сыр для жарки, а также абсолютно новый вид рассольного сыра «Брынза «Губернская».

Большинство сыров под маркой «Віцебскае малако» были отмечены наградами на выставках и разнообразных конкурсах в Республике Беларусь и Российской Федерации.

Учитывая постоянно возрастающую конкуренцию, ОАО «Молоко» делает акцент на выпуск качественной, натуральной, полезной и безопасной для здоровья потребителей продукции.



ENGLISH

- OJSC *Moloko* (Vitebsk) is one of the biggest milk refining factories of Belarus. It produces about 250 types of natural milk products under *Vitsebskaye malako* brand. The products are sold on the territory of the Republic of Belarus and abroad.
- Most cheeses under *Vitsebskaye malako* brand took prizes on prestigious competitions and various contests conducted in the Republic of Belarus and in the Russian Federation.



КОНТАКТЫ

ОАО «Молоко», г. Витебск

210038, г. Витебск, Бешенковичское шоссе, 4 км

+375 (021) 226 81 55, +375 (021) 226 84 25

marketing@vitebskae.by
www.vitebskae.by

ОАО «Оршанский молочный комбинат»

Качество продукции начинается с сырья









Оршанский молочный комбинат с 1939 года занимается переработкой молока и продажей молочных продуктов. Богатый опыт, современные методы производства, слаженная работа специалистов гарантируют изготовление действительно вкусной и полезной молочной продукции. Основные ее виды — это молоко, кисломолочные продукты, творожные изделия, а также большой ассортимент сыров.

Продукцию молочного комбината представляют две торговые марки. «Дедушкин горлачик» — это молоко и молочные продукты. «Знатный сыродел» — всевозможные сыры. Все это — натуральное, полезное и, что немаловажно, очень вкусное! Согласитесь, выбирая товар, мы ориентируемся именно на эти свойства.

Сейчас на предприятии и в его подразделениях перерабатывают в год около 120 тысяч тонн молока. Здесь выпускают более 100 наименований продукции: от молока, домашнего на вкус, до нежнейшего сыра, тающего во рту.

В г. п. Копысь Оршанского района в 2006 году построен и введен в эксплуатацию цех по производству сыров. Он строился с целью создания рабочих мест и трудоустройства жителей поселка и близлежащих населенных пунктов. Проектируемая мощность цеха по производству сыров — 1 т сыра в смену. Первоначальный ассортимент составляли сыры «Российский», «Голландский» и «Сулугуни», «Ривьера» — с чеддеризацией сырной массы. Сегодня мощность цеха по переработке молока составляет 21–26 тонн в сутки в зависимости от ассортимента. Объем производства — 2–2,5 тонны сыра в сутки.

Предприятие является экологически чистым, безотходным производством, обеспечивающим глубокую переработку сырья. Вторичные ресурсы — сыворотка — реализу-

О НАС

Выпуск качественной продукции — заслуга всего коллектива и каждого работника в отдельности. Богатый опыт, современные методы производства, слаженные действия специалистов гарантируют изготовление вкусной и полезной молочной продукции. Высокое ее качество признают не только потребители, но и профессионалы. В копилке предприятия немало дипломов и медалей, которыми мы гордимся. Ближайшая перспектива — сохранить и приумножить наши достижения.





КОНТАКТЫ

ОАО «Оршанский молочный комбинат»

211385, г. Орша, ул. 1 Мая, 79
(0216) 21 94 91
Цех по производству сыров: Оршанский район, г. п. Копысь, ул. Октябрьская, 99б
(0216) 27 69 03







ются другим заводам на сушку и поставщикам молока на корм скоту.

Ассортимент вырабатываемой продукции представлен 14 видами сыров: «Российский», «Голландский», «Ривьера», «Ривьера прядь» копченый, «Павловский», «Владимирский», «Триумф», «Кантали», «Российский особый», «Пошехонский особый», «Королевский», «Сливочный особый», «Дерби», «Монтери», а также продуктом переработки сыворотки: это продукт альбуминный «Неженка».

Сыр «Монтери» — новинка. У него нежный сливочный вкус и низкое содержание жира: 10 %.

В цехе введены и действуют система менеджмента качества СТБ ИСО 9001-2001 и система управления качеством и безопасностью производства и хранения сыров НАССР.

Аккредитованная лаборатория позволяет осуществлять контроль сырья, технологического процесса и готовой продукции.

На предприятии давно поняли, что качество продукции начинается с сырья, на это делают ставку и преуспевают! А то, что компания на рынке более 70 лет, — показатель не только долголетия, но и свидетельство славных традиций.

Специалисты молочного комбината постоянно работают над расширением ассортимента, контролируя и улучшая качество молочной продукции, радуя потребителей вкусными и полезными продуктами.

ENGLISH

- *Orsha dairy industrial complex* has been refining milk and selling milk products since 1939. About 120,000 tons of milk are refined each year on the plant and its branches. About 100 types of products are made here. The main types of products are: milk, fermented milk products, cottage cheese products and a wide range of cheeses.
- The production of the dairy complex is represented by two trademarks. *Dedushkin gorlachyk* – it's milk and milk products. *Znatnyj syrodel* – all kinds of cheeses.
- The capacity of milk refining shop is 21-26 tons per day, depending on the production. The overall production of cheeses is 2-2,5 tons per day. The range of cheeses consists of 14 types.
- The specialists of the dairy industrial complex are constantly working on widening the range of production, they control and improve the quality of dairy products, thus making the customers enjoy tasty and useful products.

ОАО «Оршасырзавод»

Гостеприимный «Сырный двор»













Начало производства плавленых сыров в Беларуси относится к 50-м годам прошлого столетия. Их выпуск был освоен на сырзаводе в Орше. И вот уже на протяжении полувека оршанская продукция — неизменный фаворит на кухне практически каждой белорусской семьи. Это плавленые, колбасные копченые сыры.

Сегодня ОАО «Оршасырзавод» — одно из ведущих предприятий республики в этой сфере. Производство сыра под торговой маркой «Сырный двор» развивается в трех направлениях. Основное внимание уделяется, естественно, плавленым сырам в брикетах, колбасно-копченым сырам, а также плавленым сырам в полистирольных стаканчиках — всей продукции насчитывается более 40 наименований. Не теряют своей популярности сырки «Дружба», «Оршанский», «Городской», «Минский», «Столичный», «Орбита» и другие, которые выпускаются по традиционным рецептурам. На фоне давно знакомых потребителю сырков выделяются и новые, среди которых «Здоровье», «Сюрприз», «Фантазия», «Славянка», «Ассоль», изготовленные по собственным оригинальным рецептурам, разработанным оршанскими сыроделами. Не обделены вниманием и сладкоежки. Сырки «Любимая омичка», «Шоколадный плюс» в полистирольных баночках нравятся и детям, и взрослым.

Предприятие предлагает широкий ассортимент колбасных копченых сыров. Натуральное копчение придает им особый вкус. А недавно внедренная линия по расфасовке колбасного сыра позволяет коптить сыр непосредственно в оболочке, что влияет и на внешний вид продукта. На производстве бережно хранят традиции натурального копчения с использованием дыма от опилок лиственных пород деревьев, благодаря чему удалось оставить неизменным тот вкус, который многим знаком еще с советских времен. Для любителей оригинальных продуктов ОАО «Оршасырзавод» предлагает колбасные копченые сыры «Русский», «Белорусский», «Новый», «Студенческий».

Инвестиционный проект, реализованный в ОАО «Оршасырзавод» в 2008 году, позволил освоить выпуск нового для белорусской молочной промышленности продукта — сыра плавленого в слайсах. Это особый вид фасовки: каждый кусочек сыра находится в индивидуальной упаковке. Основные преимущества: легкость и гигиеничность употребления продукта, увеличение срока годности.



О НАС

Коллектив предприятия — это квалифицированная и сплоченная команда специалистов. Наша работа основана на традициях и современных тенденциях в сыроварении. Торговая марка «Сырный двор» — это разнообразие вкусов, современная упаковка, неизменно высокое качество продукции. Мы заботимся о потребителях, поэтому предлагаем им только лучшее. Уважаем партнеров: «Оршасырзавод» — надежный и стабильный поставщик.

Сыр плавленый в слайсах «Чизбрейк» с различными натуральными добавками — по праву считается новинкой предприятия. Со сливками, грибами, укропом — это еще не предел. В планах — «Чизбрейк» со вкусом ветчины, лосося.

Соблюдению качества и внешнего вида продукции уделяется первостепенное внимание. Этому помогает совершенствование технологии, которое в свою очередь достигается использованием современного оборудования. Специалисты работают не только над увеличением ассортимента, но и над упаковкой. В начале 2011 года ОАО «Оршасырзавод» ввело в эксплуатацию автомат для расфасовки и упаковки сыра в целлофановую и полимерную ленту. В планах — упаковка в полистирольные стаканчики.

Согласно технологии производства продукции, выпускаемой ОАО «Оршасырзавод», основными видами сырья для предприятия являются молоко цельное, сливки, сыр жирный, сыр обезжиренный, молоко сухое обезжиренное, масло животное. Высокий уровень специалистов и высокотехнологичное производство плюс высокое качество молочного сырья и остальных ингредиентов позволяют выпускать качественную и конкурентоспособную продукцию.

В результате реконструкции и технического перевооружения мощности по производству плавленого сыра составляют 16 тонн в сутки. Расширяя ассортимент, на предприятии понимают, что мало произвести натуральную, качественную продукцию. Нужно уметь ее продать. У компании — широко развитая дилерская сеть: «Оршасырзавод» доставляет свою продукцию — сыры и мороженое — по всей территории Беларуси.

Гордостью предприятия является отличное по качеству мороженое, которое выпускается под торговой маркой «Сказка в ладошке». Здесь придерживаются классических методов его приготовления. Это в первую очередь использование свежих молока и сливок, сливочного масла. Наполнители тоже натуральные: какао, изюм, орехи, разнообразные фрукты. И еще: формы мороженого — уникальные для республики.

Сегодня предприятие обладает достаточно мощным производственным потенциалом. Техническое обеспечение позволяет выпускать продукцию в соответствии с требованиями нормативных документов. На предприятии внедрена система управления качеством СТБ ИСО 9001-2001, которая обеспечивает выпуск конкурентоспособной продукции. Ее вкус и оригинальность подтверждаются дипломами и медалями различных конкурсов и выставок.









КОНТАКТЫ

ОАО «Оршасырзавод»

211390, г. Орша, ул. Якубовского, 10

+375 (216) 31 41 48, +375 (216) 31 40 70

www.orsha-cheese.by
zsyr@tut.by

ENGLISH

- OJSC *Orshasyrzavod* is one of the leading melted cheese producing factories in the Republic. The products are made under the trade mark Syrnyj Dvor, this includes melted, smoked and semi-hard cheeses.
- The upgrade of the plant helped to open up the production of semi-hard rennet cheeses, based on the Bulgarian technology.
- In the beginning of 2011, OJSC *Orshasyrzavod* placed into service a new automate for prepackaging and packaging of cheese into cellophane and PUF coating.
- In 2008 an investment project was implemented in OJSC *Orshasyrzavod*, which allowed starting the production of a new for Belarusian milk industry product – sliced melted cheese.
- High quality of milk and other ingredients allow to produce qualitative and competitive products.
- The pride of the enterprise is best quality ice-cream manufactured under a trade mark *Skazka v ladoshke.*

ОАО «Поставский молочный завод»

Сыр со вкусом истории









Свою работу Поставский молочный завод начал в 1939 году. Его местоположение уникально: в краю голубых озер и трудолюбивых людей. Сегодня — это современное высокотехнологичное производство, где соблюдаются все установленные к выпуску молочной продукции требования.

Сыроварением предприятие стало заниматься с 1995 года. Начинали с производства полутвердого чеддеризованного сыра типа «Сулугуни», затем разработали свои сыры подобного типа — «Раніца» и «Пикантный». С вводом в эксплуатацию в 2005 году цеха по производству твердого сыра, мощность которого две тонны сыра в сутки, стали выпускать классические сыры из пласта и насыпные. Ассортимент, насчитывающий 15 видов, включал и собственные разработки в сотрудничестве с институтом мясо-молочной промышленности. Так появился сыр «Тызенгауз», названный в честь графа Тизенгауза, проживавшего в XVIII веке на территории Постав. Этот сыр — гордость предприятия. Он очень прижился, мастера-сыроделы его любят и всегда варят с особым к нему отношением. «Тызенгауз» — классический элитный сыр типа швейцарского, с большими глазками, с массовой долей жира в сухом веществе 50 %, имеющий сладковатый пряный вкус. Этот сыр производится по технологии сыров с высокой температурой второго нагревания, покрыт латексом, что позволяет ему дышать.

Также совместно с Институтом мясо-молочной промышленности разработан сыр «Умами», что в переводе с японского означает «пятый вкус». Хотя традиционно считается, что у человека четыре вкуса, мы также решили поддержать эту идею. «Умами» обладает особыми вкусовыми оттенками своеобразной пряности и пикантности, что достигается не добавками, а с помощью заквасок культур микроорганизмов при определенных технологических приемах и температурных режимах созревания.

Сырный ассортимент Поставского молочного завода включает и такие сыры, как «Сливочный», «Чеддер Бел», «Голландский премиум», «Российский традиционный». В копилке разработок сыры: «Пармезан гранд» и «Грювер», аналог швейцарского «Гройцера».

Мастера полюбили свою работу, их труд приносит приятные результаты. Так, в 2012 году сыр «Умами», м. д. ж. 50 %, и сыр плавленый «Тызенгауз», м. д. ж. 60 %, отмечены дипломами победителей по результатам общественного конкурса «Лучшая

О НАС

Мы производим цельномолочную продукцию, твердые сыры и масло животное. Молочные изделия нашего предприятия знают во многих уголках Беларуси. Продукция завода пользуется заслуженным спросом за рубежом. Предприятие реализует ее оптовым и розничным организациям Республики Беларусь, Российской Федерации, в страны СНГ.





продукция года». Сыр «Умами» награжден дипломом лауреата конкурса «Лучшие товары Республики Беларусь-2012». XXI Международная продовольственная выставка «Петерфуд-2012» также принесла золотые медали и дипломы качества конкурса «Наша марка». Сыры «Тызенгауз» и «Умами» имели успех и на новом конкурсе «Чемпион вкуса», набрав большое количество баллов в народной дегустации, за что награждены дипломами первой степени. Кроме того,



КОНТАКТЫ

ОАО «Поставский молочный завод»

211875, Витебская область, г. Поставы, ул. Крупской, 84

+375 (21) 55 4 24 76, +375 (21) 55 4 14 21

post_milk@rambler.ru
moloko.by







сыр «Умами» получил право маркировки знаком «ГУСТ».

Внимательное и трепетное отношение к производству сыра позволило предприятию сформировать свое лицо. Поставскую продукцию знают и любят в Смоленске, Москве и Санкт-Петербурге.

Недаром предприятие построило новый сыродельный цех производительностью 20 тонн сыра в сутки. Поставские сыроделы стали пионерами в освоении сыродельной линии чешской фирмы VPS. Специалисты довольны удачно подобранным оборудованием, позволяющим выпускать как пластовые, так и насыпные сыры. Автоматизация производственных процессов практически полностью исключает возможность технологических отклонений и гарантирует стабильно высокое качество продукции.

В планах ОАО «Поставский молочный завод» — производство как классических сыров, так и перенос на новое производство собственных разработок. Помимо «Тызенгауза» и «Умами», это и «Кантали», и «Монарх», и «Королевский», побеждающие на различных конкурсах и получающие высокие оценки экспертов.

Заглядывая в будущее нового сыродельного цеха, мы связываем его с историческим прошлым нашего города. Его концепция воплощает истинные ценности жизни города. Ведь создание нового сыродельного цеха и обозначение своей продукции новой маркой — это продолжение в Поставах производства цельномолочной продукции и воплощение мечты графа Тизенгауза. Как свидетельствуют архивные материалы, именно он хотел построить сыроварню в Поставах.



ENGLISH

- OJSC *Postavsky* molochny zavod has been making cheese since 1995. They started from making semi-hard cheddar-type cheese *Suluguni* and then developed own cheeses of the same type – *Ranitsa* and *Pikantny*.
- In 2005, a new hard cheese shop was installed, a capacity of which is 2 tons of cheese per day. Afterwards the factory started to produce classic cheeses.
- The range of cheeses consists of 15 types, including own types of cheeses, developed together with the institute of dairy and meat industry. Thus, cheese *Tysengauz* appeared, which was named after Count Tisengauz, a famous person in the history of Postavy region.

Толочинский филиал ОАО «Лепельский молочноконсервный комбинат»

Лепшыя сыры от «Лепельки»





Толочинский филиал ОАО «Лепельский молочноконсервный комбинат» — это автоматизированный завод европейского уровня, который специализируется на производстве сычужных сыров и масла — сливочного «Крестьянское» и шоколадного.

Значительные усилия предприятие направило на расширение ассортимента продукции. Так, за последний период была разработана и запущена в производство линейка элитной продукции, представленная такими сырами, как Maasdamer BY, 50 %; «Гройцер зрелый», 50 % и «Пармезан де люкс», 45 %. Удельный вес сыров от общего объема производства филиала составляет около 84 %. Производственная мощность сыродельного цеха — 5 тонн в сутки.

Особое внимание уделяется качеству. На предприятии действует система управления качеством и безопасностью производства, хранения сыров и сливочного масла на основе анализа рисков и критических контрольных точек (HACCP), соответствующая требованиям СТБ 1470–2004. Введенная в эксплуатацию в 2007 году линия по производству сыров польской фирмы OBRAM позволяет выпускать продукцию высокого качества.

Толочинский филиал поставляет продукцию во все уголки Беларуси, а также экспортирует отдельные ее виды в Россию. Удельный вес экспорта в общем объеме реализации продукции составляет более 30 %. Повышение экспортного потенциала — одно из главных направлений стратегии предприятия.





ENGLISH

- Tolochin branch of OJSC *Lepel Plant of Dairy Products* is an automated factory of the European level. It specializes in the production of rennet cheeses and butter – dairy butter *Krestjanskoe* and chocolate butter.
- Major efforts were put into the extension of the range of products. Thus, lately a new line of elite products was developed and launched. It is represented by the cheeses *Maasdamer BY* (50% fat content), *Groitzer zrely* (aged, 50%), *Parmesan deluxe* (45%). The production share of cheeses in the branch is about 84%. The productive capacity of the cheese shop is 5 tons per day. In 2007 a new cheese production line of the polish company *Obram* was installed, which now allows to produce high-quality products.








КОНТАКТЫ

Толочинский филиал ОАО «Лепельский молочноконсервный комбинат»

211092, Витебская обл., г. Толочин, ул. Вокзальная, д. 8
+375 (21) 36 3 34 28
+375 (21) 36 3 33 54

tolmaslo@vitebsk.by
www.lepelka.by

Браславский филиал ОАО «Глубокский МКК»

«Александровские сыры» родом из Браслава

Производство сычужных сыров по классической технологии Браславский молочный завод освоил в 2003 году. Их ассортимент вырос до 12 видов. Даже в небольших объемах — до 1,5 тонны в сутки — браславские сыры нашли своего потребителя.

Новая страница истории сыроделия в Браславском филиале ОАО «Глубокский МКК» началась осенью 2013 года с запуском технологической линии испанской фирмы FIBOSA производительностью 10 тонн сыра в сутки. Завод-автомат, начиная от приемки молока и заканчивая отгрузкой готовой продукции, позволяет минимизировать риски, влияющие на качество сыра, так как при автоматизации на 98 % почти на всех этапах исключен человеческий фактор.

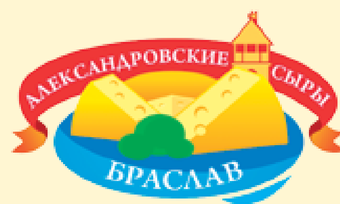
При проектировании завода учтены все принципы и правила HACCP, СанПиНы, европейские стандарты, что, безусловно, выведет предприятие на достойный уровень.

Являясь филиалом Глубокского МКК, завод получает лучшее сырье для сыра. Стартуя с классического сыра — российского и голландского брускового, специалисты намерены до мелочей отработать технологии. Только после этого будет развиваться ассортимент. Помимо традиционных сыров, расширится и элитная их линейка. Молодое предприятие планирует позиционировать свою продукцию как премиум-класса, произведенную из высококачественного сырья на передовом оборудовании, по современным технологиям, с применением лучших компонентов.









ENGLISH

- A new chapter of cheesemaking history of Braslav branch of OJSC *Glubokskij* MKK started in autumn 2013, when a new Spanish company *FIBOSA* line of production with a capacity of 10 tons of cheese per day was launched. The automated factory (all stages from receiving milk to loading ready products) helps to minimize the risks influencing the quality of cheese, as the human factor is excluded almost from all stages if the process is 98% automated.
- When the factory was designed, all the principles and rules of HACCP, SanRaN and European standards were taken into account, which contributes to bringing the factory to a good level of production.
- Being a branch of *Glubokskij* MKK, the factory is able to get the best products for making cheese. The specialists are starting the production from classic types of cheese – Russian and Holland bar cheese – and they are prone to hone the technologies. Only afterwards new types of cheeses will be produced, both traditional and elite cheeses.



КОНТАКТЫ

Браславский филиал ОАО «Глубокский МКК»

211970, Витебская область, г. Браслав, ул. Дзержинского, 73

+375 (2153) 6 05 64
+375 (2153) 6 00 87

mkk_braslav@mail.ru

Гомельская область



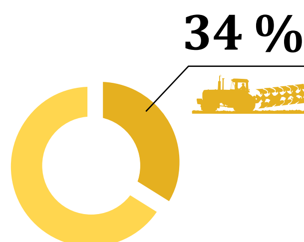
НАСЕЛЕНИЕ

1 427 200

ЧЕЛОВЕК

Гомельская область расположена в юго-восточной части страны. Это крупнейший по территории регион Беларуси (40,4 тыс. кв. км). На востоке граничит с Россией, на юге — с Украиной.


Основные сельскохозяйственные отрасли: мясо-молочное животноводство, овощеводство и картофелеводство, а также льноводство.



Сельскохозяйственные угодья занимают 34 % территории региона.

ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА И ПРОИЗВОДСТВО МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

- ЧУП «Калинковичский молочный комбинат»
- ЧУП «Мозырские молочные продукты»
- ОАО «Молочные продукты»
- ОАО «Рогачевский молочноконсервный комбинат»
- ОАО «Туровский молочный комбинат»

GOMEL REGION

Gomel region lies in the south-west of the country. It's the largest region of Belarus (40,4 thousand square kilometers).









Один из старейших и наиболее авторитетных музеев — **Гомельский дворцово-парковый ансамбль.**

In the east it borders Russia, and in the south – Ukraine.

The population of Gomel region amounts 1 million 427,2 thousand people.

Agricultural lands occupy 34% of the territory. The main agricultural branches include dairy and meet farming, vegetables, potatoes and flax growing.

One of the oldest and most renowned museums is *Gomel palace and park complex.*

ОАО «Молочные продукты»

Вкус, рожденный на Полесье

Ассортимент — 120 наименований.



«Полесские сыры» — именно так называется торговая марка, под которой выходят вкуснейшие сыры ОАО «Молочные продукты».

Полесский производственный участок, входящий в состав ОАО «Молочные продукты», — это современное и динамично развивающееся предприятие молочной отрасли в Республике Беларусь.

Одна из основных целей Полесского производственного участка ОАО «Молочные продукты» — производство качественных сыров с помощью современных технологий, которые своим качеством и вкусом всегда будут радовать потребителя. Правильность выбранной предприятием цели подтверждается тем, что сыры под торговой маркой «Полесские сыры» соответствуют всем международным стандартам и востребованы не только на внутреннем рынке.

В 2013 году сыры «Голландский новый» (45 % м. д. ж.) и «Монастырецкий» (46 % м. д. ж.) завоевали Гран-при в конкурсе «Чемпион вкуса». Данные успехи предприятия не случайны: в настоящее время ведется активная работа по улучшению качества и увеличению ассортимента выпускаемой продукции, проводится принципиально новая маркетинговая политика с учетом динамики развития рынка.

Руководство предприятия особое внимание уделяет проведению технического переоснащения производства с целью расширения ассортимента молочных изделий, повышения их качества и безопасности за счет освоения перспективных, конкурентоспособных видов продукции.

К настоящему времени на Полесском производственном участке произведена замена оборудования аммиачной компрессорной и установлена новая современная автома-











О НАС

Мы производим экологически чистые, безопасные и полезные для здоровья продукты. Их лучшие параметры достигаются благодаря новейшему оборудованию, профессионализму работников, правильно выстроенной системе управления производством. Постоянное развитие — это базовая ценность нашего предприятия.

Философия компании созвучна стандартам качества и безопасности продукции.







тизированная линия Obram по производству и посолу сыров. Основными целями проекта являются увеличение объемов и повышение качества сыров. Новая линия представляет собой полный комплект оборудования для производства и посола полутвердых сыров от приемки молока до упаковки сыра.

Современное оборудование, строгий контроль качества на всех этапах технологического процесса, неукоснительное соблюдение технологии и санитарной культуры — это залог надежности Полесского производственного участка, предлагающего потребителю высококачественную и натуральную продукцию.

Сегодня под торговой маркой «Полесские сыры» потребителю уже хорошо известны такие виды сыров, как «Кантали» (30 % м. д. ж.), «Эммилорд» (45 % м. д. ж.), «Монастырецкий» (46 % м. д. ж.), «Сливочный» (50 % м. д. ж.) и «БелаРусь-экстра». Все они изготовлены из натурального высококачественного молока. Каждый из видов имеет превосходный вкус, тонкий молочно-сливочный индивидуальный аромат.

Предприятие не стоит на месте. Несколько месяцев назад запущена в производство линейка новых сыров российской и голландской групп: «Российский молодой» (50 % м. д. ж.), «Российский» (50 % м. д. ж.), «Голландский новый» (30–45 % м. д. ж.), «Голландский новый выдержанный» (30–45 % м. д. ж.), «Голландский новый молодой» (30–45 % м. д. ж.). Мастерам-сыроделам удалось сделать вкус сыров очень приятным, а консистенцию — невероятно нежной.

Любители пикантного вкуса ценят плавленый сыр со специями и ароматом копчения «Охотничий». Также на предприятии налажено производство сыров «Сулугуни» и «Адыгейский», творожных глазированных сырков под ТМ «Моя Славита».

Сыроделы совершенствуют технологию выпуска сыров, осваивают новые виды продукции. Для этого у мастеров есть самое главное — энтузиазм, готовность экспериментировать и прислушиваться к советам международных экспертов.













КОНТАКТЫ

ОАО «Молочные продукты»

246029,
г. Гомель,
ул. Братьев Лизюковых, 1

+375 232 48 12 11,

+375 232 48 35 48

market@gomelmilk.by
www.gomelmilk.by

ENGLISH

- *Polesskye cheeses* is the brand under which the tastiest cheeses are produced by OJSC *Dairy products.*
- One of the main objectives of OJSC *Molochnye producty* is making the best of modern technologies to produce quality cheeses for the consumers to indulge. The correct choice of the objective is confirmed by the fact that cheeses under the brand *Polesskye cheeses* comply with all international standards and are in demand not only in the domestic market.
- To date Polessky production center has reequipped its ammonia compressor unit and installed a new modern automatic cheese production and pickle salting *Obram* line. The main project objectives are increasing throughput and improving the quality of cheeses.

ОАО «Рогачевский молочноконсервный комбинат»

Сохраним хорошее, создадим лучшее

Торговую марку «Рогачевъ» знают далеко за пределами Беларуси. Качественная и натуральная продукция – вот залог успеха ОАО «Рогачевский молочноконсервный комбинат». Уже ни один десяток лет предприятие является лидером по объему производства молочных консервов на территории СНГ. Более 75 % производимой на комбинате продукции отправляется на экспорт. Предприятие уверенно держит марку отличного производителя молочных изделий, которые пользуются огромным спросом на внутреннем и внешнем рынках. При этом расширяются и увеличиваются мощности комбината по производству других молочных продуктов.

В числе основных проектов ОАО «Рогачевский МКК» является завершение строительства цеха по производству сыров мощностью 20 тонн в сутки. Установлено современное оборудование авторитетной австрийской компании «Берч Ласка». 22 октября 2013 года в новом цехе уже была выработана пробная партия сыра. К выпуску здесь запланирован широкий ассортимент сыров и российской и голландской группы. Сегодня уже начат выпуск сыра «Славянский», «Белая Русь», «Российский», «Раубичский», «Пошехонский», «Голландский», «Костромской». К сыроделию на комбинате готовились основательно. Специалисты проходят обучение не только в республике, но и в Голландии, Литве, Польше, России.

На предприятии ведется строгий контроль поступаю-















О НАС

Мы – это сплоченный и дружный коллектив профессионалов, заинтересованный в достижении поставленных целей и задач.

Мы стремимся сохранить и приумножить огромный багаж опыта, знаний и умений, накопленный разными поколениями работников предприятия.

Мы любим и ценим каждого потребителя нашей продукции, предлагая ему только лучшее.



щего на переработку молока по целому ряду параметров, что полностью исключает использование сырья низкого качества. Вся продукция комбината соответствует требованиям государственных стандартов. На предприятии понимают, что в условиях усиления конкуренции только высококачественный продукт позволит удержаться на зарубежных рынках, а также расширять географию своих поставок. Именно поэтому девиз коллектива Рогачевского МКК «Сохраним хорошее, создадим лучшее». Помимо систем менеджмента качества производимой продукции, здесь внедрили и сертифицировали систему управления окружающей средой на соответствие требованиям СТБ ИСО 14001-2005. Комбинат является лауреатом Премии Правительства Республики Беларусь за достижения в области качества.



Еще одной производственной площадкой комбината является ОАО «Буда-Кошелевские сыры», который вошел в состав предприятия в 2005 году. После проведенной модернизации предприятия его производственные мощности существенно увеличились. Сегодня на данном участке выпускается 10 тонн в сутки полутвердых сыров российской группы, таких как «Российский», «Белая Русь», «Раубичский», «Сметанковый», «Тильзитский», «Славянский», «Монастырецкий», «Хуторской»; 7 тонн в месяц плавленых колбасных сыров – «Юбилейный Рогачев», «Гомельчанка», «Деревенский дар», «Хуторок», «Ручеек». Новинкой нынешнего года станут плавленые сыры в стаканчиках по 100 граммов «Янтарь», «Дружба», «Любительский» с шампиньонами, «Спаткание» с зеленью и чесноком, «Весенний», «Шоколадный» и «Снежок».

Молочная продукция из Рогачева отмечена Дипломами и медалями республиканских и зарубежных конкурсов и выставок-ярмарок «Продэкспо» (Москва), WorldFood (Москва, Алматы, Киев), «Интерфуд» и «Петерфуд» (Санкт-Петербург), «Продукт года» (Республика Беларусь) и многих других.

ENGLISH

Rogachev milk canning plant is a leading dairy production enterprise on the territory of CIS. The enterprise plans to start production of a wide range of *Russian* and *Holland* type cheeses. Today the production of cheeses *Slavyanskij, Belaya Rus, Rossijskij, Raubichskij, Pochehonskij, Gollandskyj, Kostromskoj* has already started. This year a new product is introduced – melted cheeses in plastic cups, 100 g each: *Druzhba, Lyubitelskij* with mushrooms, *Spatkanne* with herbs and garlic, *Vesennij*, *Chokoladny* and *Snezhok*.

КОНТАКТЫ

ОАО «Рогачевский МКК»

247671, Гомельская обл., г. Рогачев, ул. Кирова, 31

+375 2339 25424
+375 2339 27181

marketing@rmkk.by
www.rmkk.by

СООО «Белсыр»

Поет душа «Белсыра»





СООО «Белсыр» — предприятие с иностранным капиталом, более 10 лет успешно выполняющее свою задачу по обеспечению населения качественными продуктами питания.

Перерабатывая отборное натуральное молоко, поставляемое нам белорусскими сельхозпредприятиями, мы специализируемся на производстве полезного и вкусного сыра. Сосредоточив внимание на одном виде продукта, наши специалисты достигли высокого профессионализма в сыроварении. Мы вкладываем душу в каждый грамм нашей продукции.

Ассортиментная линейка наших сыров широка и насчитывает более 30 наименований. В настоящее время выпускаются полутвердые сыры российской группы, сыры с ароматом топленого молока и сыры, обогащенные бифидобактериями. Выраженный сырный вкус продукта, легкая тонкая кислинка, пряные нотки и приятный аромат, а также нежная, пластичная, однородная консистенция и изящные узоры из глазков — все это свойственно нашему сыру, сделанному мастерами своего дела с теплотой и любовью.

Вся продукция СООО «Белсыр» сертифицирована как белорусскими, так и иностранными организациями и лабораториями, и соответствует самым высоким стандартам качества. Кроме этого, на предприятии внедрены система менеджмента качества, подтвержденная международным сертификатом ISO 9001:2009, а также принципы HACCP по идентификации, оценке и управлению опасными факторами в целях обеспечения безопасности продукции.

СООО «Белсыр» — быстро развивающееся предприятие, с 2012 года оснащенное современным высокотехнологичным оборудованием, которое значительно увеличило производственные мощности, снизило себестоимость продукции. Модернизация производства положительно отразилась на конкурентоспособности продукции, объемах экспортных поставок, позволила максимально удовлетворить потребности внутреннего рынка в полезных и качественных сырах. В настоящее время создается производство молочных продуктов.

Предприятие активно участвует в социальной жизни региона и выступает спонсором многих общественных мероприятий и ряда организаций. За время своей деятельности СООО «Белсыр» зарекомендовало себя как надежный партнер, исполняющий свои обязательства.

Сегодня успех предприятия обеспечивает штат сотрудников из 180 специалистов высокого класса в разных областях.







ENGLISH

- *LLC Belsyr* is an enterprise with foreign funds, which has been supplying quality food products for over 10 years.
- By processing natural milk supplied by the domestic agricultural enterprises, we specialize in the production of healthy and tasty cheese. Concentrating our efforts on one product, our specialists have achieved highest professionalism in cheese-making. We put our heart and soul in every gram of our product.
- We produce a wide selection of cheeses, consisting of over 30 items. Presently, we make semi-hard cheeses of the Russian group, cheeses with melted-milk flavor, cheeses with bifid bacteria.





КОНТАКТЫ

СООО «Белсыр»

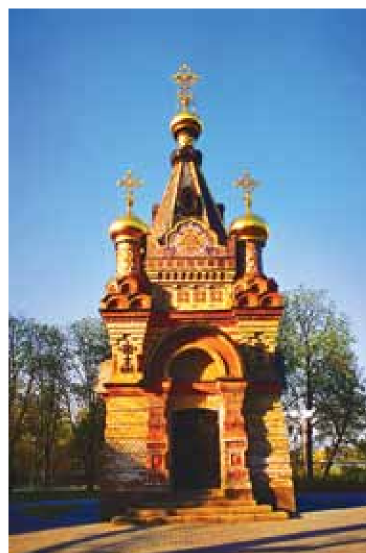
247710, Гомельская обл., г. Калинковичи, ул. Советская, 7

+375 (23) 452 91 94, + 375 (23) 453 34 30

belsyr@mail.ru
www.belsyr.by







Гомель

Гродненская область



НАСЕЛЕНИЕ

1 184 000

ЧЕЛОВЕК

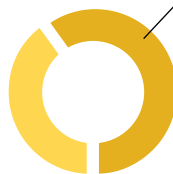


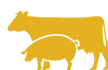
Гродненская область расположена на западе страны. На западе граничит с Польшей, на севере — с Литвой. Площадь ее составляет 25,1 тыс. кв. км.



Экономика ориентирована на сельское хозяйство, основной отраслью которого является животноводство.

60 %





Удельный вес продукции этой отрасли в общем объеме производства составляет 57,5 %.

ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА И ПРОИЗВОДСТВО МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

- ОАО «Беллакт»
- ОАО «Дятловский сыродельный завод»
- ОАО «Лидский молочно-консервный комбинат» и его филиалы в Сморгони и Ошмянах
- ОАО «Молочная компания Новогрудские Дары» и его филиалы в Кореличах и Любче
- ОАО «Молочный Мир» и его филиалы в Большой Берестовице и Скиделе
- ОАО «Щучинский маслосырзавод»
- СООО «Энарг» Лидская фабрика мороженого»

GRODNO REGION

Grodno region is situated in the west of the country. In the west it borders Poland, and in the north – Lithuania.









Здесь расположен знаменитый **Национальный парк «Беловежская пуща»**, который решением ЮНЕСКО включен в Список всемирного наследия.

The territory of the region totals 25,1 thousand square kilometres. 1 million 184 thousand people reside in Grodno region.

The economy of the region is agriculture-oriented, specializing mainly in livestock farming. The share of the region in the overall output comes up to 57,5%.

The famous *Belovezhskaya Pushcha* National Park, included by UNESCO in the world heritage of humanity is located in this region.

ОАО «Дятловский сыродельный завод»



Путешествие по «Сырной стране»





Сегодня ОАО «Дятловский сыродельный завод» — один из крупнейших производителей сыра в Гродненской области. Уже с первых послевоенных лет своего существования предприятие зарекомендовало себя только с положительной стороны и прочно завоевало репутацию надежного производителя продукции.

Сыроделие — основное направление работы завода. В 2008 году установлена линия компании Obram мощностью 10 тонн сыра в сутки. На этом оборудовании завод может вырабатывать различные полутвердые сыры. Сегодня в его ассортиментном портфеле насчитывается около 100 наименований полутвердых сыров, пять видов чеддеризованных и плавленые сыры. Вся производимая продукция уверенно себя чувствует на внешнем рынке. Это подтверждается постоянным ростом объемов продаж и полученными наградами за достижения в области качества.

За последние несколько лет торговая марка «Сырная страна», выведенная на рынок в 2007 году, заслуженно добилась статуса надежного партнера. Предприятие поставляет сыры в Российскую Федерацию по прямым контрактам. Сегодня география поставок охватывает Нижний Новгород, Брянск, Воронеж, Челябинск. Дятловские сыры ждут в Краснодаре, Татарстане, Адыгее и Новосибирске. На экспорт уходит более 85 % вырабатываемых сыров. На внутреннем рынке продукция «Сырной страны» представлена в Гродненской области, Гродно и Минске, Молодечно, Жодино и Борисове.

Стратегия завода — завоевать обширный рынок качеством и вкусом продукции. Предприятие не смогло бы занять свою позицию на российском рынке равно, как и на внутреннем, если бы не было предъявлено специальных требований к сырью и не произведена замена устаревшего технологического оборудования.

Реконструкция аппаратного участка, улучшение подготовки молока для производства сыров и строгий контроль качества на всех этапах технологического процесса, а также неукоснительное соблюдение технологии и санитарной культуры — все это дает возможность получить и предложить потреби-





О НАС

Методом проб и ошибок мы нашли собственный уникальный путь развития. Еще несколько лет назад мы делали 800 тонн сыра, а сегодня производим до 3 тыс. тонн в год. Обеспечены чистые и безопасные процессы производства. Налажены экономически выгодные поставки сырной продукции. Став нашим партнером, вы автоматически получите «гражданство» самой вкусной «Сырной страны»!







телю отличную натуральную продукцию.

Наибольшим спросом пользуются сыры российской и голландской групп. В топ продаж вошли: «Сметанковый», «Сливочный», «Российский особый» (50%-ной жирности), «Голландский» (45 и 40 %), «Белая Русь» (50 и 40 %), «Шляхтинский» (40 %), «Монастырецкий» (35 %) и «Чиз-Лайт (30 %). Последний — легкий сыр, который пока никто не выпускает в Беларуси.

Чтобы удовлетворить запросы покупателей, разработано много новых видов сыров с короткими сроками созревания. Применены новые технологии, позволяющие сыру созреть за 20–25 дней.

Вводится и новая серия «ремикс» сыров «Чиз-Лайт», «Российского» и «Голландского». За счет обогащения продукта дятловские сыроделы решили вернуть старое на новый лад. Это значит дать новому сыру тот добрый старый вкус, несмотря на то, что у него по новой технологии срок созревания 20 суток. Вторая новинка — серия «микс». Это сыры с пряно-ароматическими добавками. Пока их четыре вида. А пальма первенства в серии «микс» принадлежит сыру «Духмяны» с тмином.

В планах предприятия — и выпуск мягкого сыра «Рикотта», и освоение производства «Моцареллы». Кроме того, есть задумки по продуктам из «Рикотты».

Экспериментируя в выработке чеддеризованных сыров, начинали с «Сулугуни», а затем разработали еще четыре, в числе которых и аналог болгарского «Кашкавал» — «Качкавал элит». Несмотря на отличия от болгарского аналога, сыр получился вкусным.

В целом планы предприятия связаны с самостоятельным развитием, наращиванием мощностей и внедрением передовых технологий.







КОНТАКТЫ

ОАО «Дятловский сыродельный завод»

231471,
Гродненская область,
г. Дятлово,
ул. Октябрьская, 105

+375 (1563) 2 13 38
+375 (1563) 2 28 33

cheeseland@mail.ru
www.cheeseland.by

ENGLISH

- Today OJSC *Dyatlovskij syrodelny zavod* (Dyatlovsky cheese-making factory) is one of the leading cheese-manufacturers in Grodno region.
- In 2008 *Obram* production line was installed, with capacity 10 tons of cheese per day. The brand portfolio of the plant comprises of about 100 types of semi-hard cheeses, five types of cheddared cheeses and melted cheeses.
- Over the past few years brand *Syrnaya strana*, which first appeared in 2007, proved to be a reliable partner.
- It is planned that the factory will start production of soft cheese *Ricotta* (and Ricotta-products) and *Mozarella*.

ОАО «Молочный Мир»

Три кита: инновации, маркетинг и инвестиции







Рецепт успешного продвижения продукции «Молочного Мира» на рынке, как на многих молочных предприятиях республики, основан на трех китах: инновациях, маркетинге и инвестициях.

ОАО «Молочный Мир» — один из крупнейших производителей сыра в Беларуси. На современном высокопроизводительном оборудовании выпускается более 25 видов полутвердых сыров. При этом используются как традиционные способы его изготовления, так и новые технологии. Все сыры вырабатываются из высококачественного сырья с использованием натуральных компонентов, что является залогом здорового и полноценного питания каждого человека. Наряду с традиционными видами сыров, такими как «Российский особый», «Голландский премиум», «Каложский», предприятие освоило выпуск элитного сыра «Грювер особый», который пришелся по вкусу дегустационным комиссиям многих республиканских и международных конкурсов. Твердый, желтый, он обладает сочным, пикантным вкусом. В результате длительного созревания сыр приобретает плотную кристаллическую структуру. Еще одной новинкой от «Молочного Мира» является сыр «Базирон» с базиликом и чесноком. Созревая, сыр приобретает выдержанный и богатый сливочный вкус, прекрасно дополненный травяным и свежим ароматом смеси базилика и чеснока. Нежная текстура, необыкновенный зеленый цвет и пряный вкус сыра «Базирон» вызывает гамму положительных эмоций.

Высокое качество и неизменный вкус продукции подтверждают более 100 наград республиканского и международного значения.

Компания делает ставку на техническое перевооружение, которое позволяет не только увеличивать мощности по переработке, но и расширять ассортимент, улучшать качество, а также со-

О НАС

Рецепт успешного продвижения на рынке основан на трех китах: инновациях, маркетинге и инвестициях.

Философия компании — работать бережливо и экономно.



здавать новые рабочие места, снижать затраты на производство продукции и таким образом обеспечивать ее конкурентоспособность. На предприятии стремятся к полной автоматизации технологических процессов, внедрению новейших и совершенствованию традиционных технологий, улучшающих качество и повышающих безопасность продукции.

Отвечая за выполнение поставленных задач, руководители структурных подразделений

Философия компании — работать бережливо и экономно. На предприятии все затраты заранее просчитываются, поэтому практически каждый работник знает, сколько стоит киловатт электроэнергии, кубометр воды, и все понимают, как важна бережливость во всем.

Стабильно высокое качество выпускаемой продукции позволяет постоянно наращивать экспорт, доля которого в объеме производства составляет более 50 %.







заботятся о дисциплине и ответственно подходят к делу. Люди работают стабильно и слаженно. И нет ничего удивительного в том, что «Молочный Мир» в республике пользуется доброй славой и считается в некотором роде уникальным предприятием. Коллектив поддерживает руководителя в обеспечении грамотного и взвешенного подхода к работе. Думается, в этом и кроется залог успеха предприятия, а то, что оно продолжит сохранять свою марку, ни у кого не вызывает сомнений.

На предприятии внедрены и успешно функционируют международные системы менеджмента: СТБ ISO 9001, НАССР (СТБ 1470), СТБ ИСО 14001, СТБ 18001 и ГОСТ Р ИСО 22000.

Постоянными потребителями продукции ОАО «Молочный Мир» являются жители многих регионов Российской Федерации, Республики Молдова, Республики Казахстан.

Еще один важный фактор, обеспечивающий авторитет «Молочного Мира» — опыт и мастерство коллектива. На предприятии работают настоящие знатоки своего дела. Все они полны сил и идей.

Компания с уважением относится к поставщикам сырья и признательна им за многолетнее и плодотворное сотрудничество.

Сегодня ОАО «Молочный Мир» способно самостоятельно реализовать стратегические планы в соответствии с требованиями времени.



КОНТАКТЫ

ОАО «Молочный Мир»

230005, г. Гродно, ул. Горького, 93

+375 (152) 43 01 72
+375 (17) 210 83 51

gmk@tut.by
www.milk.by

ENGLISH

Sustainable high quality and naturalness of the products promoted export development. The export amount in the total production volume accounts for 53% nowadays. We have devoted consumers from Russian Federation, Kazakhstan and Moldova.

ОАО «Молочная компания Новогрудские Дары»



«Новогрудские Дары» — масло, молоко, сыры

Переработка молока — 560 тонн/сутки.





ОАО «Молочная компания Новогрудские Дары» — одно из крупнейших молочных предприятий Гродненской области. Благодаря высокому качеству выпускаемой продукции и квалифицированным специалистам предприятие имеет стабильные рынки сбыта и положительный имидж как у покупателей, так и у поставщиков сырья.

Продукция молочного комбината выпускается под брендом «Новогрудские Дары». Это полутвердые, мягкие, плавленые и рассольные сыры, цельномолочная продукция, сухое обезжиренное молоко с массовой долей жира 1,5 %, сухое цельное молоко с массовой долей жира 26 %, коровье масло, сухая молочная сыворотка, технический кислотный казеин, заменитель цельного молока.

Имея такую линейку выпускаемой продукции, предприятию легче маневрировать в условиях постоянно меняющегося спроса. Комбинат делает ставку на «живую» продукцию (минимально подвергая ее тепловой обработке), которая не содержит консервантов, искусственных и генетически модифицированных добавок. Именно поэтому выпускаемая продукция под брендом «Новогрудские Дары» является сегодня желанной на каждом столе.



О НАС

Мы делаем акцент на модернизацию производства и социально ориентированную политику.

Предприятие живет по особым законам. Это санитарные правила и нормы Республики Беларусь. От их соблюдения зависит не только здоровье и безопасность потребителей, но и экспортные возможности. Все на производстве, начиная от стерильной спецодежды, имеет первостепенное значение.













ОАО «Молочная компания Новогрудские Дары» является экспортно ориентированным предприятием. Доля экспорта от общего объема выпускаемой продукции составляет 85 %. Основным девизом и стратегией предприятия является работа с постоянными, надежными и проверенными партнерами.

География экспорта достаточно широка. В число крупнейших внешнеторговых партнеров входят Российская Федерация (Москва, Санкт-Петербург, Лобня, Благовещенск, Красноярск, Смоленск, Семикаракорск, Королев, Ярославль, Челябинск, Владивосток и др.), а также Украина, Казахстан, Армения, Польша, Литва, Германия.



КОНТАКТЫ

ОАО «Молочная компания Новогрудские Дары»

231400, Гродненская область, Новогрудок, ул. 1 Мая, 59

+375 (15) 972 26 54,
+375 (15) 972 26 54

novogrudok_mdk@mail.ru
www.novmdk.by













Визитной карточкой «Новогрудских Даров» стали полутвердые и мягкие сыры. На головном предприятии выпускают следующий ассортимент полутвердых сыров: «Голландский новый», «Голландский премиум», «Сливочный особый», «Пошехонский новый», «Костромской новый», «Эдам Новогрудский», «Гауда-Бел», «Свитязянский», «Монтерей». В настоящее время в состав ОАО «Молочная компания Новогрудские Дары» входят два филиала: Любчанский сырцех, где выпускаются сыры — «Северный люкс» с м.д.ж. 55 %, «Любчанский престиж» с м.д.ж. 45 %, «Голландский новый» с м.д.ж. 30 %, и Кореличский филиал, где производят рассольные виды сыров — «Мирский замок» с м.д.ж. 45 %, «Сулугуни классический» с м.д.ж. 45 %, сыр мягкий «Адыгейский оригинальный» с м.д.ж. 45 %, сыр копченый «Соломка сырная к пиву» с м.д.ж. 45 %, технический кислотный казеин, заменитель цельного молока.

Высоким спросом пользуются и новинки сыров, таких как «Королевский» с м.д.ж. 45 % и «Гройцер» с м.д.ж. 45 % с длительным сроком созревания, «Монтерей» с м.д.ж. 45 %, который производится на основе пропионовых заквасок (группа швейцарских сыров), а также рассольные сыры «Брынза» с м.д.ж. 45 % и полутвердый сыр «Лори» с м.д.ж. 50 %. В настоящее время осваивается технология производства сыра «Моцарелла голд» с м.д.ж. 45 %.

Руководством предприятия большое внимание уделяется мероприятиям по модернизации технологических и технических процессов, что позволит улучшить качество выпускаемой продукции и увеличить объем экспорта.

ENGLISH

- All products of OJSC *Novogrudsky butter making plant* are manufactured under the brand *Novogrudskie dary*.
- The range of products comprises over 80 items, including 25 cheeses.
- The plant places its stakes on *live* products, which are subjected to minimum technological treatment: they do not contain preserving agents, artificial additives or genetically modified components.
- The following Dutch group cheeses have earned popularity among the consumers: *Dutch new*, *Young cream cheese*, *Edam Novogrudsky*, *Gauda Bel*, *Severny lux*, *Lubchanski Prestige*, as well as *Monterey*, a Swiss group cheese with round holes.
- The share of export in the consolidated sales of the enterprise approximates 75%. Primary target markets are located in Russia.

«Ошмянский сыродельный завод», филиал ОАО «Лидский молочно-консервный комбинат»

Сырный рай — Ошмянский край

Ассортимент — 40 видов сыров.
Переработка молока — 140 тонн/сутки.
Мощность по сырам — 15 тонн/сутки.



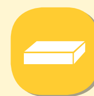
«Ошмянский сыродельный завод», филиал ОАО «Лидский молочно-консервный комбинат», входит в число самых современных и высокопроизводительных отраслевых предприятий страны. С помощью нового оборудования в летний сезон здесь перерабатывается до 140 тонн молока и производится 15 тонн сыра в сутки.

Предприятие имеет самый широкий ассортимент продукции: на заводе выпускается до 40 видов различных сыров. Это «Эдамер-премиум», «Чемпион-lait», «Тильзитский», «Пошехонский», «Неринга», «Старославянский», «Буковинский», «Князь Гольша» и др.

Лидерами продаж являются собственные торговые марки — «Кантали», «Фитнес-чиз», «Король». Они занимают 80 % в общем объеме реализуемой продукции. Эти средне- и низкожирные сыры «для спортсменов и худеющих» (25–30 %) имеют оригинальный ярко выраженный вкус, который сразу же по достоинству оценили многие потребители.

О том, что сырная политика предприятия развивается в правильном направлении, свидетельствуют не только отзывы покупателей. Еще одно подтверждение этому — различные награды нацио-







О НАС

«Ошмянский сыродельный завод», филиал ОАО «Лидский молочно-консервный комбинат», — это традиции, стабильное настоящее и перспективы дальнейшего развития.

Наша политика направлена на максимальное удовлетворение запросов потребителей, обеспечение качества продукции путем применения передовых технологий и современных методов управления производством, сохранение престижа на освоенных и новых рынках сбыта.





нальных и международных конкурсов. Не так давно завод получил звание лауреата конкурса «Лучшие продукты Республики Беларусь на рынке Российской Федерации», а его «Фитнес-чиз» стал призером белорусского смотра качества сыров.

В ходе реализации инвестиционного проекта за последние пять лет на Ошмянском сыродельном заводе была проведена большая работа по модернизации предприятия. В ближайшее время здесь появится еще один сыродельный цех, благодаря

личие системы менеджмента качества, соответствующей международному стандарту СТБ ISO 9001-2001, и системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе анализа риска и критических точек (HACCP).

Торговая марка «Сырный рай — Ошмянский край» и фирменный знак завода — жар-птица — легко узнаваемы как отечественными потребителями, так и за рубежом. Неудивительно, что предприятие занимает одну из лидирующих пози-

КОНТАКТЫ

«Ошмянский сыродельный завод», филиал ОАО «Лидский молочно-консервный комбинат»

231103,
Гродненская область,
г. Ошмяны, ул. Пушкина, 4

+375 (15) 934 43 22
+375 (15) 934 05 91

osh_syrzavod@mail.ru
osh_sbyt@mail/ru
www.syr-ray.by







которому количество выпускаемых сыров увеличится сразу вдвое: с 15 до 30 тонн в сутки. Причем вторая линия будет ориентирована на эксклюзивный продукт — сыры типа «Ольтермани».

Предприятие при изготовлении твердых сыров применяет передовые технологии, использует только высококачественные компоненты ведущих европейских производителей. В частности, за активное сотрудничество предприятие отмечено дипломом компании Chr. Hansen (Дания). Гарантией качества выпускаемой заводом продукции является на-

ций среди отечественных производителей по экспорту — 96 % продукции завода реализуется за границей. Это при всем том, что ошмянским сыроделам приходится выдерживать жесткую конкуренцию с такими ведущими мировыми производителями сыров, как Голландия, Литва, Украина, Германия, Финляндия, Польша.



ENGLISH

- *Oshmiansky cheese-making factory* produces up to 40 kinds of cheeses. This includes *Edamer-Premium*, *Champion-lait*, *Tylsitsky*, *Poshehonsky*, *Neringa*, *Staroslaviansky*, *Bukovinsky*, *Knyaz Golsha* and other.
- The leaders of sales are the plant's own brands – low-fat cheeses *Kantali, Fitness-cheese* and *King*.
- The plant became a laureate of the contest *Best Belarusian products in the market of the Russian Federation*, and *Fitness cheese* was a prize winner of the Belarusian cheese quality inspection.
- In the near future the enterprise intends to launch another cheese-making shop, where the second line will be used for an exclusive product – the *Oltermany* type cheeses.
- OJSC *Oshmiansky cheese-making factory* holds one of the leading positions among domestic export manufactures – 96% of the plant's products are exported.

ОАО «Щучинский маслосырзавод»

Качество, отмеченное Международным клубом лидеров торговли



**Выработка сыра — 20 тонн/сутки.
Переработка молока — более 300 тонн/сутки.**

Основные виды продукции, которую производит Щучинский маслосырзавод, — сыры, масло сливочное, цельномолочная продукция, творог, концентрат сывороточный белковый, сыворотка сухая молочная, концентрат сывороточный.

На протяжении всей производственной деятельности на предприятии проводилось техническое перевооружение. Выполнение организационно-технических мероприятий обеспечило увеличение производственной мощности: переработка составляет более 300 тонн молока в сутки. Усовершенствована технология производства продукции, расширен ассортимент, уделяется постоянное внимание качеству и безопасности молочной продукции.



ОАО «Щучинский МСЗ» производит 20 тонн сыра в сутки, масла животного — более 4 тонн, 20,4 тонны цельномолочной и кисломолочной продукции, концентрата сывороточного белкового (КСБ-УФ 80) с массовой долей белка 80 % — 0,9 тонны, напитка «Био-ритм» на основе молочной сыворотки — 0,2 тонны, сыворотки сухой подсырной — 0,6 тонны, молочного сахара — 0,2 тонны.

Чтобы увеличить эффективность производства, на предприятии проводится работа в направлении более глубокой переработки с использованием вторичного сырья. Например, для производства концентрата сывороточного (КС) с массовой долей белка 2 %, 5 % используется пермиат, полученный при производстве КСБ 80 %.

О НАС

Основной вид продукции — сыры сычужные. Производство налажено с момента основания предприятия (1969 г.). Приобретен огромный опыт сыроварения, технологии отработаны до мельчайших деталей.

Мы стараемся соответствовать всем требованиям времени в обеспечении показателей качества и безопасности продукции, которая вырабатывается из натурального, экологически чистого сырья, без добавления консервантов.


















В 2012 году в приемно-моечном отделении установлен комплекс высокого давления КММ25/70 на два поста для санитарной обработки автомолцистерн, что в свою очередь позволило более тщательно осуществлять их санитарную обработку.

Технологическая операция посолки сыра осуществляется с использованием рассола, прошедшего тонкую очистку-микрофильтрацию на установке микрофильтрации фирмы «Обрам» производительностью 3 тонны в час.

В цехе по уходу за сыром введен в действие этикетировщик марки Bizerba GLM-I 70 1B производительностью 70 головок сыра в минуту.

Одним из пунктов плана модернизации ОАО «Щучинский МСЗ» на 2013–2015 годы является реконструкция солильного отделения с установкой автоматизированного технологического оборудования для посолки сыра мощностью 60 тонн в сутки австрийской фирмы Bertsch-laska.

ОАО «Щучинский МСЗ» ежегодно участвует в конкурсах и гордится победами. Так, на дегустационном конкурсе «За производство высококачественной безопасной продовольственной продукции», который проходил во время работы 14-й Российской агропромышленной выставки «Золотая осень-2012», сыры «Пармезан вест», «Голландский био» и масло сладкосливочное несоленое «Любимый вкус» получили серебряную медаль. А сыр «Российский новый» и масло сладкосливочное несоленое «Крестьянское» вошли в группу лучших товаров на рынке РФ.

На конкурсе-дегустации «ГУСТ» 2012 года масло сладкосливочное «Крестьянское» несоленое с массовой долей жира 72,5 % получило диплом победителя и право маркировки знаком «ГУСТ».

В марте 2013 года ОАО «Щучинский МСЗ» удостоено награды «За качество» Международного клуба лидеров торговли.

В 2012 году 67,3 % продукции предприятия поставлено на экспорт (в Россию — 65,6 %, Украину — 1,7 %). В качестве основной экспортной площадки рассматривается российский рынок. Ведется работа по изучению рынка молочных продуктов Казахстана.

С целью повышения экспортных возможностей предприятия проведена работа по сертификации масла сладкосливочного несоленого крестьянского на право маркировки знаком «Натуральный продукт», выдан сертификат.

Награды, дипломы и сертификаты доказывают, что главная цель предприятия — выпуск безопасной и высококачественной продукции, позволяющей удовлетворить запросы потребителя как на внутреннем, так и на внешнем рынке.

КОНТАКТЫ

ОАО «Щучинский маслосырзавод»

231513, Гродненская область, г. Щучин, ул. 17 Сентября, 45

+375 (15) 142 80 03

msz@mail.grodno.by
www.schuchin-cheese.by



ENGLISH

- The main products manufactured by OJSC *Schuchinsky butter and cheese-making plant* are rennet cheeses, dairy butter, whole milk products, curd cheese, whey powder, whey concentrate.
- The enterprise plans to reconstruct the saltery in 2013–2015 and to install automated technological equipment for cheese salting with the overall capacity of 60 tons daily. The equipment will be supplied by a Swiss company *Bertsch-laska*.
- In March 2013 the plant was conferred the award *For quality* of the International trade leaders' club. The plant was the first Belarusian enterprise to rank among the winners of this contest.



Минская область





НАСЕЛЕНИЕ

1 464 300

ЧЕЛОВЕК



Область специализируется на производстве молока, мяса, зерна, картофеля, сахарной свеклы, овощей и ежегодно производит более четверти валовой продукции сельского хозяйства республики. Земли сельскохозяйственного пользования занимают 1622,1 тыс. га.

ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА И ПРОИЗВОДСТВО МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

- ОАО «Гормолзавод № 2»
- ОАО «Здравушка-милк» и его филиалы в Березино, Холопеничах и Логойский производственный участок
- ОАО «Минский молочный завод № 1»
- ОАО «Молодечненский молочный комбинат» и его филиалы в Вилейке, Воложине, Нарочи
- ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» и его филиалы в Солигорске, Любани, Клецке, Несвиже, Копыле
- ТПКУП «Минский хладокомбинат № 2»
- СООО «Морозпродукт»
- СПК «Агрокомбинат «Снов»

21 %



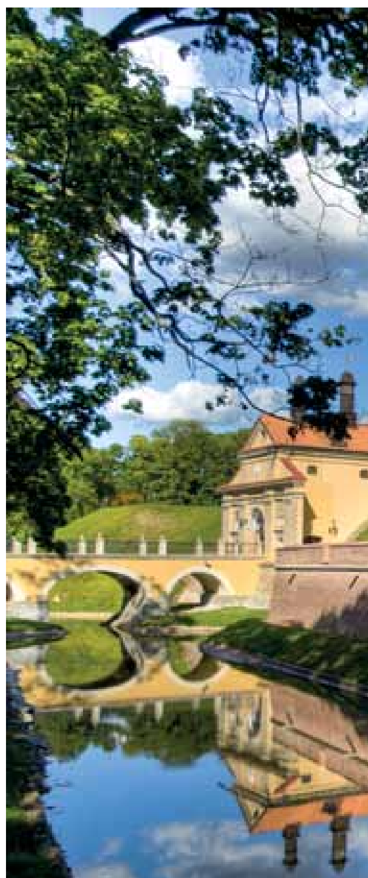
Минская область — одна из шести областей Беларуси. Расположена в центральной части страны.

Регион не имеет границ с другими государствами и граничит со всеми другими областями республики. Площадь — 39,9 тыс. кв. км.

Сельскохозяйственные организации региона занимают **21 %** площади сельскохозяйственных земель республики.

MINSK REGION

Minsk region is one of the six regions of Belarus. It is located in the central part of the country.









В список историко-культурных ценностей Республики Беларусь включено **667 объектов**, расположенных на территории Минской области. Один из них — **Несвижский дворцово-парковый комплекс.**

The region does not border foreign states, but is situated amidst all other regions of the Republic. Its area totals 39,9 thousand square kilometers, and its population reaches 1 464,3 thousand people.

The region specializes in the production of milk, meat, grain crops, potatoes, sugar beet and vegetables, and annually manufactures over a quarter of gross agricultural output of the Republic. Agricultural lands occupy about 1622,1 thousand hectares. Agricultural entities own 21% of agricultural lands of the Republic.

667 historical and cultural heritage sites of the Republic of Belarus are located on the territory of Minsk region. One of them is *Nesvizhsky palace and park complex.*

КУП «Миноблмясомолпром» — управляющая компания холдинга «Мясомолпром»

От «Рокфорти» до «Камамбера»



Холдинг «Мясомолпром» — крупнейшее объединение мясо-молочной промышленности Республики Беларусь. В его состав входят пять головных предприятий по переработке молока с филиалами и производственными участками (ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат», ОАО «Здравушка-милк», ОАО «Молодечненский молочный комбинат», ОАО «Минский молочный завод № 1», ОАО «Гормолзавод № 2»), три мясокомбината (ОАО «Борисовский мясокомбинат», ОАО «Слуцкий мясокомбинат», УП «Минский мясокомбинат»), а также 15 хозяйств сырьевой зоны.

Не так давно у холдинга появился новый бренд STELLAND, который гармонично связал все предприятия «Мясомолпрома» в единую систему и показал, что его участников объединяет не только географическое родство, но и род деятельности, имеющей непосредственное отношение к богатейшему ресурсу Беларуси — земле, возможности которой без всякого преувеличения можно назвать звездными. STELLAND ориентирован как экспортный зонтичный бренд для рынков дальнего зарубежья.

Техническое перевооружение производств, выполненное в последние годы на предприятиях, позволило улучшить качество, товарный вид, повысить конкурентоспособность выпускаемой продукции, расширить ассортимент твердых сычужных, мягких и рассольных сыров, творожных изделий, цельномолочной продукции.

Ведущим направлением деятельности молокоперерабатывающих предприятий холдинга является сыроделие. Предприятиями взят курс на освоение производства элитных выдержанных сыров — со сроками созревания от 90 дней и более и длительными сроками хранения, в латексной оболочке.

В Нарочанском филиале ОАО «Молодечненский молочный комбинат» освоен выпуск уникального мягкого сыра с голубой плесенью «Рокфорти». Кроме того, в ОАО «Молодечненский молочный комбинат» открыто производство сыра «Моцарелла».

ОАО «Минский молочный завод № 1» первым в Беларуси начал выпуск мягкого сыра типа «Фета» — торговая марка «Аристей».

Еще одной новинкой холдинг «Мясомолпром» планирует порадовать в следующем году — в Пуховичском филиале ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» впервые в республике собираются начать производство сыров «Бри» и «Камамбер».

Кроме того, холдингом совместно с собственной товаропроводящей сетью в Российской Федерации выведен на рынок новый бренд линейки цельномолочной продукции «ВЫСОКО-ВЫСОКО», для которой используется молоко только сорта «Экстра». Эта торговая марка пока включает 54 наименования продукции, ориентированной как на экспортный рынок, так и на белорусского потребителя.

География экспортных поставок холдинга «Мясомолпром» насчитывает более 30 стран мира, среди которых Российская Федерация, Польша, Германия, Литва, Латвия, Ирак, Шотландия, США, Турция, Казахстан, Узбекистан, Молдова. Активно ведется поиск новых каналов и рынков сбыта — в странах средней и Юго-Восточной Азии, Ближнего Востока и Латинской Америки.

Stelland



ENGLISH

- The holding company *Myasomolprom* consists of five milk processing companies.
- The lead production of Myasomolprom's dairy companies is cheese-making. *Myasomolpromom* mastered the production of elite aged cheeses with a maturation period of up to 90 days.
- The Naroch branch of *Molodechnensky Milk Factory* produces the soft blue cheese *Roquefort*.
- Another milk processing company of the holding — *Minsk dairy plant number 1* was the first in Belarus to start the production of the soft cheese *Feta*, trade mark *Aristeas*.
- *Myasomolprom* plans to start production of the cheeses *Brie* and *Camembert* in the next year. No other companies in Belarus produce these sorts of cheese.











КОНТАКТЫ

Коммунальное унитарное предприятие «Миноблмясомолпром» — управляющая компания холдинга «Мясомолпром»

г. Минск, ул. Чкалова, 5а
+375 (17) 500 46 53
+ 375 (17) 224 68 34
info@stelland.by

ОАО «Здравушка-милк»

«Здравушка» — ощути вкус полезного!





ОАО «Здравушка-милк» — один из старейших и наиболее известных производителей молочной продукции Минской области. Здесь вырабатывают молочные продукты на любой вкус, для всех групп потребителей. С 2004 года продукция комбината выпускается под торговой маркой «Здравушка».

«Иммулин», а также создала линейку уникальных по своей технологии белых йогуртов под маркой «Био-трио» с низким процентом содержания жира (1,0–1,5 %).

Фирменным продуктом предприятия является кисломолочный напиток «Ёмми» с фруктами — персик-злаки, клубника-мюсли, черника,









В состав комбината входят Березинский и Холопеничский филиалы, а также Логойский производственный участок. ОАО «Здравушка-милк» производит более 90 наименований молочной продукции.

При этом комбинат делает ставку на продукты, насыщенные целебными и натуральными пищевыми добавками, которые способствуют укреплению здоровья потребителей. Недаром девиз предприятия — «Ощути вкус полезного!». «Здравушка-милк» выпускает биойогурт, обогащенный комплексом пребиотиков



груша-ваниль, ананас-манго, абрикос-малина, лесная ягода, зеленое яблоко, чернослив, земляника. Массовая доля жира — 0,5 %.

Благодаря модернизации производства предприятию удалось наладить выпуск глазированных сырков в полипропиленовой упаковке, что позволило увеличить срок их реализации. Расширяется и ассортимент такой продукции. Кроме традиционно полюбившихся глазированных сырков с ванилью, какао, вареной сгущенкой, карамелью, красной смородиной, клубникой-ванилью, «картошка», потребитель теперь имеет возможность приобретать сырки с начинкой «Малина», а также с какао и «КремаКоладой».

В 2012 году ОАО «Здравушка-милк» вошло в число 15 предприятий, которым была присуждена премия Правительства Республики Беларусь за достижения в области качества.

ENGLISH

- OJSC *Zdravushka-milk* manufactures pasteurized and heat-treated drinking milk, kefir, sour cream, curd cheese, curd cheese spreads, sweet and glazed curd cheese, milk and fermented milk drinks, yogurts, dairy butter, cheese, skimmed milk powder and casein.
- *Zdravushka* produces bio-yogurt, fortified with a complex of prebiotics *Immulin*, it has also devised a range of white yoghurts branded *Bio-trio* with a low fat content (1,0–1,5%).
- The enterprise's specialty is a fermented milk drink *Yommi* with fruit and a fat content of 0,5%.
- In 2012 OJSC *Zdravushka-milk* became one of the 15 enterprises to receive the quality award of the Government of the Republic of Belarus.

КОНТАКТЫ

ОАО «Здравушка-милк»

222120,
г. Борисов,
ул. Ковалевского, 2а

+375 (17) 772 27 23
+375 (17) 772 25 83

milk@zdravushka.by
www.zdravushka.by

Березинский филиал ОАО «Здравушка-милк»

В стремлении к совершенству технологий





Каждый производитель старается обозначить и подчеркнуть уникальность своего продукта, чтобы привлечь внимание потребителя, и березинские сыры — яркий тому пример. Ассортимент сыров предприятия насчитывает более 10 наименований, среди них — «Голландский», «Голландский Юниор», «Российский новый», «Буковинский», «Мраморный» и «Сметанковый».



Техническое перевооружение сырцеха с установкой линии австрийской фирмы BERTSCH-LASKA позволило увеличить объемы выработки сыра до 16 тонн в сутки, внедрить новые технологии, сократить длительность производственного цикла, расширить ассортимент, повысить качество и улучшить товарный вид продукции. Модернизация предприятия продолжается и в настоящее время: аппаратный цех комплектуется оборудованием фирмы GEA, создаются новые камеры для созревания сыров.

Благодаря недавно построенному цеху сушки на предприятии есть возможность перерабатывать в полном объеме полученную в процессе производства подсырную сыворотку, из которой в дальнейшем получают молочно-жировой концентрат, используемый для изготовления заменителей цельного молока.



Высокий уровень технической оснащенности производственной лаборатории предприятия позволяет проводить широкий спектр физико-химических, микробиологических исследований на всех этапах выпуска продуктов, что гарантирует их высокое качество.

Предприятие стремится использовать в производстве сыров только натуральные и качественные ингредиенты. Приятен и тот факт, что Березинский филиал ОАО «Здравушка-милк» неоднократно становился победителем международных фестивалей-конкурсов. Качество продукции подтвердили и эксперты известной российской телепередачи «Контрольная закупка». Сыр «Голландский» удостоен первого места среди покупательских предпочтений, значительно опередив продукцию других производителей. Стабильное качество сыра «Голландский» подтверждено и дипломами победителя конкурса-дегустации «ГУСТ» 2012 года, конкурса «Лучший продукт 2013 года».

Верность традициям, высокое качество продукции и постоянное совершенствование технологий производства — вот залог успешной работы Березинского филиала ОАО «Здравушка-милк».



ENGLISH

- The enterprise's selection of cheeses numbers of 10 items, including *Dutch*, *Dutch Junior*, *Russian new*, *Bukovinsky*, *Mramorny* and *Smetankovy*.
- Technical upgrade of the cheese-making shop, including installation of a production line from an Austrian manufacturer BERTSCH-LASKA allowed to increase the output of cheese to 16 tons per day, as well as to introduce new technologies, reduce the duration of the production cycle, extend the selection of cheeses, improve quality and market condition of the products.

КОНТАКТЫ

Березинский филиал ОАО «Здравушка-милк»

223310, Минская обл., г. Березино, ул. М. Романович, 36

+375 (17) 155 59 23
+375 (17) 155 69 25

+375 (17) 155 63 66

sz_berezino@mail.ru

Холопеничский филиал ОАО «Здравушка-милк»

Знатные сыры и знатное качество

Особый вкус сыров Холопеничского филиала ОАО «Здравушка-милк» достигается благородным трудом сыроделов.

Оснащенное высокопроизводительным импортным оборудованием предприятие уверенно удерживает первенство в сохранении высочайшего качества продукции. Сыры изготавливаются на линии французской фирмы «Шалон мегар». Предприятие динамично развивается: установлены новые сыроизготовители, построены камера для созревания сыров, новое солильное отделение, приобретены вакуумно-упаковочная машина и контейнеры для посолки. Все это позволило увеличить производство сыров до 18 тонн в сутки.





В настоящее время ассортимент сыров Холопеничского филиала ОАО «Здравушка-милк» насчитывает порядка 20 наименований. Среди них — «Российский», «Белая Русь», «Тильзитский», «Сливочный», «Кантали», «Альбери», «Гаудер-премиум». И это только начало большого списка сыров, которые охотно покупаются на внутреннем рынке и поставляются за пределы республики.

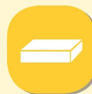
Визитной карточкой Холопеничского филиала ОАО «Здравушка-милк» является сыр «Знатный» 50%-ной жирности в латексном покрытии, с длительным сроком созревания (90 суток), относящийся к группе элитных сыров. Этот слегка сладковато-солоноватый сыр с пикантным привкусом завоевал любовь покупателей. Именно их признание является для сыроделов предприятия основным стимулом к освоению новых и улучшению уже существующих видов продукции.

Политика в области качества Холопеничского филиала ОАО «Здравушка-милк» направлена на разработку и выпуск качественной и безопасной молочной продукции, удовлетворение всех требований и ожиданий потребителей. А это, как известно, — гарантия конкурентоспособности на внутреннем и внешнем рынках.

Холопеничский филиал традиционно принимает участие в международных и национальных выставках и всегда получает награды, что является подтверждением слаженной работы всего коллектива. Среди многочисленных наград предприятия — дипломы победителя конкурса-дегустации «ГУСТ» на лучший продукт 2012 года (сыр «Знатный»), конкурса «Лучший продукт 2013 года».









ENGLISH

The specialty of Holopenichi branch of OJSC *Zdravushka-milk* is *Znatny* cheese with a 50% fat content in latex wrapping and a long ripening term (90 days). This slightly sweet-salty cheese with a racy after-taste has gained popularity among the consumers. The enterprise is developing dynamically: new cheese-making machines have been installed, a ripening camera and a saltery have been constructed, a vacuum-wrapping machine and salting containers have been purchased.

КОНТАКТЫ

Холопеничский филиал ОАО «Здравушка-милк»

222024, Минская обл., Крупский район, г. п. Холопеничи, ул. Калинина, 16

+375 (1796) 5 39 02

+375 (1796) 5 39 00,

holmsz@tut.by

ОАО «Гормолзавод № 2»

«Малочны гасцінец», или Сыры отменного вкуса



Сырные гурманы уже давно по достоинству оценили продукцию под торговой маркой «Малочны гасцінец». ОАО «Гормолзавод № 2» г. Минска — один из первых отечественных производителей сыров по типу швейцарских — с большими круглыми или овальными глазками. Это характерное визуальное отличие сыра сопровождается особым сладковато-пряным вкусом, ставшим новинкой для жителей нашей страны и ближнего зарубежья.

«Столичный» и «Эдемский» — полутвердые сыры нового поколения, изготовленные на польском и немецком автоматическом оборудовании с использованием оригинальных датских заквасок. Каждая хозяйка знает, что идеально ровные края внутренних пустот, или так называемых глазков, свидетельствуют о том, что сыр изготовлен из первоклассного сырья. Далеко не каждый производитель может сегодня похвастаться идеальной геометрией в этом деле. «Малочны гасцінец» же радует









О НАС

Несмотря на молодой возраст сыродельного цеха, наши специалисты приобрели огромный опыт сыроварения, технологии отработаны до мельчайших деталей.

Основной вид продукции — сыры сычужные.

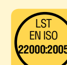
Мы стараемся соответствовать всем требованиям времени в обеспечении показателей качества и безопасности продукции, которая вырабатывается из натурального, экологически чистого сырья, без добавления консервантов.







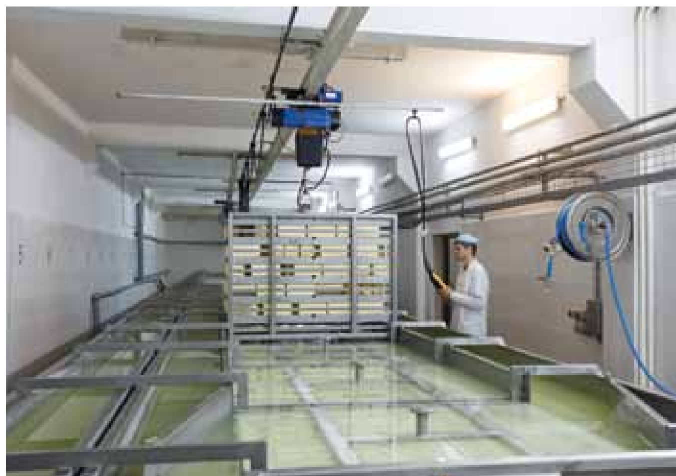







КОНТАКТЫ

ОАО «Гормолзавод № 2»
220075, г. Минск,
пр. Партизанский, 170
+375 (17) 344 11 82
gmz2@nsys.by
www.gmz2.by

не только взор, но и вкусовые рецепторы гурманов — ведь сыр с «правильными глазками» действительно делают из молока наивысшего качества с высоким содержанием белка. Для более глубокой очистки молочного сырья на производстве установлена немецкая бактофуга. И еще один важный момент. На предприятии неукоснительно выдерживаются традиционные сроки созревания полутвердых сыров. «Голландский» зреет 45–60 суток, «Столичный» и «Эдемский» — 40, «Междуреченский» и «Буковинский» — 30.

Недавно ОАО «Гормолзавод № 2» начало производить новый вид сыра — «Буковинский». Это полутвердый сыр с умеренно выраженным сырным вкусом, слегка кисловатый. «Буковинский» — традиционная марка сыра, которая давно известна и любима покупателями, вырабатывается на автоматизированной современной и высокотехнологичной линии с минимумом ручного труда. Срок созревания этого сыра — 30 дней. Для его приготовления используется только самое высококачественное молоко и специальная оригинальная закваска. Головки «Буковинского» упаковываются под вакуумом в полимерную оболочку массой около 3,5 кг.

Говоря о признании потребителями сыров ОАО «Гормолзавод № 2», следует отметить и высокую оценку профессионалов. Сыры предприятия не раз побеждали в различных конкурсах. Сыру «Столичный» эксперты присудили первое место на Республиканском конкурсе качества сыров.



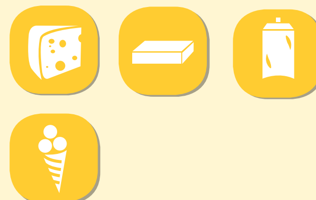
ENGLISH

- OJSC *City dairy plant №2* of Minsk is one of the first domestic manufacturers of Swiss type cheeses — with large round or oval holes.
- *Stolychny and Edemsky* are semi-hard cheeses of the new generation, manufactured using German and Polish automatic equipment and original Dutch ferments.
- Recently OJSC *City dairy plant №2* launched the production of a new kind of cheese — *Bukovinsky.* This is a semi-hard cheese with a moderately expressed cheese taste, slightly sour.
- The enterprise strictly follows the traditional ripening terms for semi-hard cheeses. The *Dutch* ripens during 45–60 days, *Stolychny* and *Edemsky* — 40, *Mezhdurechenski* and *Bukovinsky* — 30.

ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат»

Complimilk — любимый вкус!







ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» — один из крупнейших белорусских производителей сычужных сыров, масла, майонеза, мороженого, объединивший ряд специализированных производственных площадок Минской области.

Традиционные приемы производства позволяют получать высококачественные сыры. Однако жизнь не стоит на месте, и на смену известным методам, которыми пользовались сыроделы нескольких поколений, приходит интенсификация и автоматизация производства. Сочетание традиций и внедрение передовых технологий — стиль работы ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат». Только так можно двигаться вперед, потому что надо постоянно отвечать требованиям дня и запросам потребителей.

Для сохранения лидерских позиций нужно своевременно внедрять новейшие технологии, модернизировать оборудование, отслеживать последние тенденции рынка. Именно поэтому ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» постоянно инвестирует в расширение и совершенствование собственного производства. В 2006 году проведена модернизация сыродельного цеха. Установлена новая линия марки Damrow, позволяющая переработать до 300 тонн молока в день, благодаря которой значительно увеличено производство сычужных сыров. И сегодня Слуцкие сыроделы могут с гордостью констатировать: каждый десятый килограмм сыров, производимых в стране, — слуцкий. Инновационная упаковочная линия по механизированной нарезке сыров и упаковке их в инертной среде дает возможность лучше позиционировать товар: продукт бережнее хранится, а потребитель видит рисунок сыра и охотнее покупает его.

На автоматизированной линии Damrow вырабатываются такие сыры, как «Пошехонский», «Костромской», «Слуцкий», «Маршал», «Витязь», «Бурштын».

Кроме того, предприятие производит сыры российского типа: «Российский новый», «Российский молодой»,

О НАС

«Слуцкий стандарт» — это натуральная, экологичная и вкусная продукция. Наша цель — максимально точный учет вкусовых потребностей покупателей и гарантированное высокое качество.

На комбинате идет активная работа по совершенствованию ассортимента продукции, проводится принципиально новая сбытовая и маркетинговая политика с учетом динамики современного рынка.









«Тильзитский», «Монастырецкий», а также «Сливочный», «Тызенгауз», «Слуцкий пикантный» со смесью «Южная», «Слуцкий пикантный» с оливками, в которых массовая доля жира в сухом веществе составляет 50 %.

Все эти сыры давно знакомы и любимы нашими потребителями. Но на смену классическим видам приходят элитные сыры. И именно им люди все чаще отдают свои предпочтения.

«Маасдам Премьер» относится к группе полутвердых сыров, имеет умеренно выраженный сырный вкус, сладковатый, слегка пряный. На разрезе — рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы.

«Тызенгауз» — это полутвердый ферментативный сыр с высокой температурой второго нагревания. Вкус у сыра выраженный сырный, сладковатый, пряный. Глазки круглой формы диаметром 5–20 мм.

«Пармезан Gold» — сыр с высокой температурой второго нагревания. Вкус и запах выраженный сырный, присутствует острота, легкая пряность и кислинка.

Сыр «Гройцер» молодой относится к группе полутвердых ферментативных сыров с высокой температурой второго нагревания. Он имеет выраженный сырный вкус, сладковатый, слегка пряный, с ореховым послевкусием. Этот сыр — гордость наших технологов. Чем более зрелый сыр, тем больше меняется его характер. Он обретает более сильный аромат и становится суше. Его вкус удовлетворит требования самого искушенного гурмана.

Специалисты Слуцкого сыродельного комбината приложили максимум усилий, чтобы разнообразить ассортимент сыров, который в дальнейшем будет расширяться. Коллектив стремится к тому, чтобы продукция предприятия удовлетворяла требованиям самого взыскательного покупателя и занимала достойное место на мировом рынке.

«Слуцкий стандарт» — прежде всего высокое качество продукции. И это подтверждает богатая коллекция наград, полученных на различных республиканских и международных конкурсах.



КОНТАКТЫ

ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат»

**223610,
Минская область,
г. Слуцк,
ул. Тутаринова, 14**

+375 (17) 955 55 02
+375 (17) 955 65 26

slsk@tut.by
www.complimilk.com



ENGLISH

- OJSC *Slutsky syrodelny combinat* (Slutsk cheese-making enterprise) is a cross-functional company, one of the biggest producers of rennet cheeses, butter, mayonnaise and ice-cream in Belarus.
- The combination of traditions and modern technologies implementation is a workstyle of *Slutsky syrodelny combinat.*
- *Damrow* manufacturing line allows to process up to 300 tons of milk per day, which allows to raise production of rennet cheeses significantly. Slutsk cheese-makers can be proud to say that every tenth kilogram of cheese produced in the country is from Slutsk. Innovative packing line with mechanical cutting of cheeses and inert packing contribute to a better promotion of products.
- *Slutsk standard* is first of all high quality of products. And this is confirmed by a rich collection of awards from various republican and international competitions.

Копыльский филиал ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат»

Лирика — в классике



Копыльский филиал ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» — предприятие с богатой историей и в то же время современное и динамично развивающееся.

В результате проведенной в феврале 2007 года масштабной реконструкции сыродельного цеха введена в действие линия по производству твердых сычужных сыров польской фирмы OBRAM, которая позволяет выпускать сыры не только российской, но и голландской группы. С установкой новой линии увеличены объемы производства сыра до 10 тонн в сутки и значительно расширен его ассортимент. Сыры «Российский особый», «Белорусское золото», «Белозерский» узнаваемы и любимы потребителем.

Несмотря на выпуск сыров по традиционным технологиям, специалисты предприятия убеждены: чтобы двигаться вперед и расширять рынки сбыта, нужно создавать и новую продукцию, которая бы отвечала самым взыскательным потребительским вкусам — от традиционных до эксклюзивных. Таким эксклюзивным продуктом предприятия стал сыр «Купаловский». Он имеет выраженный сырный, сладковатый, пряный вкус и рисунок в виде больших глазков круглой или овальной формы. Новым продуктом является и сыр «Гройцер молодой». При производстве этого элитного сыра используется заквасочная культура термофильных бактерий, что обуславливает наличие сладковатого вкуса с пикантным привкусом. Для упаковывания сыров элитной группы используется латексное покрытие. Именно в нем по европейским технологиям идет созревание сыра.

Девиз предприятия «Качество сегодня — наше благополучие завтра». Для достижения этой цели на комбинате внедрены и успешно функционируют системы менеджмента качества и безопасности продукции.

Сыры Копыльского филиала вызывают неизменный интерес на республиканских и международных выставках и конкурсах. В 2012 году предприятие получило два диплома победителя конкурса «Лучшая продукция 2012 года» в номинации «Сыры сычужные». В 2013-м дипломом первой степени отмечен сыр «Белорусское золото» как победитель народного конкурса-дегустации «Чемпион вкуса».







ENGLISH

Owing to a wide-scale up-grade of the cheese-making shop in 2007, the enterprise put a new polish OBRAM production line into operation, which allows to produce hard rennet cheeses not only of the Russian, but also of the Dutch group. The new production line fostered an output increase to 10 tons daily, as well as to expand the selection of cheeses. Such cheeses as *Russian special*, *Belarusian gold*, *Belozersky* are recognized and loved by the customers.

Kupalovsky cheese became an exclusive product. It has an expressed sweet spicy cheese taste and large round or oval holes. *Greutzer young* is also a new product.



КОНТАКТЫ

Копыльский филиал ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат»

223910, Минская обл., г. Копыль, ул. Заводская, 15

+375 (17) 195 63 09
+375 (17) 195 66 35
+375 (17) 195 63 30

kopyl_msz@tut.by

Любанский филиал ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат»

Зеленый эксклюзив для гурманов



Любанский филиал ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» на протяжении многих лет входит в число лучших молокоперерабатывающих организаций не только Минской области, но и республики.

«Гройцер зрелый», «Старый Амстердам», «Бозерон-Л», «Бозерон-Л золотой» — именно эти элитные виды сыров стали особой гордостью Любанского филиала ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат». В латексном покрытии они имеют длительные сроки созревания — от 90 до 120 суток. Сыры «Бозерон-Л» производятся с добавлением базилика, сушеного чеснока, имеют нежную, пластичную, однородную консистенцию, выраженные сырный, кисловатый, слегка острый, чесночный вкус и запах.

Первые партии необычных и по вкусу, и по цвету элитных сыров были произведены в 2011 году. Но уже через некоторое время объемы производства потребовалось увеличить — сыры пришлись по вкусу как белорусским, так и зарубежным гурманам. Срок хранения элитных сыров — 180 суток.

Сейчас предприятие выпускает 15 видов сыров, придерживаясь проверенных временем традиций изготовления. Самым популярным у потребителей является сыр «Голландский» брусковый — ежедневно на предприятии его производится 13–15 тонн. Любанским технологам удалось значительно продлить срок годности этого продукта: сейчас сыр «Голландский» может храниться 240 суток со дня изготовления, не теряя своих полезных качеств.



На предприятии работают две линии по производству сыра. Одна из них — польской фирмы Obram — установлена несколько лет назад, с ее конвейера сходят сыры в виде прямоугольных брусков. Здесь производится так называемая голландская группа сыров.

Высокое качество любанских сыров не раз подтверждалось дипломами. А самый престижный республиканский конкурс «ГУСТ» в 2013 году принес в копилку предприятия сразу две награды за сыр «Гройцер зрелый».

Stelland

Complimilk

ENGLISH

Greutzer ripe, *Old Amsterdam*, *Bozeron-L gold* – these elite cheeses are the pride of Luban branch of OJSC *Slutsk cheese-making plant.* Cheeses in latex wrapping have long ripening terms ranging from 90 to 120 days. A unique feature of *Bozeron-L* cheeses is that they are flavored with basil and dried garlic, they have a tender, silky smooth texture, an expressed cheese taste, slightly sour and spicy, with a flavor of garlic.

The first batches of elite cheeses of unusual color and flavor were produced in 2011. However, in a short while the output had to be increased – the cheeses hit the taste of both Belarusian and foreign gourmets. Storage life of elite cheeses reaches 180 days.





КОНТАКТЫ

Любанский филиал ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат»

223812, Минская обл., г. Любань, ул. Социалистическая, 2

+375(17) 94 54 2 48

@ luban_cheese@tut.by

ОАО «Молодечненский молочный комбинат»

Натурально, вкусно, полезно!







За годы своей деятельности ОАО «Молодечненский молочный комбинат» зарекомендовало себя как производитель высококачественных, вкусных, полезных для здоровья продуктов в лучших национальных традициях с использованием современных технологий и стандартов.

Обозначить себя на внутреннем рынке предприятие решило около восьми лет назад. Торговая марка «Молодея» выбрана неспроста. Часть этого слова присутствует в названии города, а еще в нем читается слово «молод», которое легко обыгрывается в рекламном слогане «Молодейте вместе с нами!».

ОАО «Молодечненский молочный комбинат», помимо головного предприятия, включает в себя три филиала — Воложинский, Вилейский Нарочанский, расположенные в населенных пунктах Минской области. В единую структуру четыре завода объединились в марте 2009 года.

Хотя основное сырное производство сейчас принадлежит Воложинскому и Нарочанскому филиалам, в Молодечно на головной площадке тоже нашлась ниша для сыроделия.

После реконструкции цеха летом 2013 года здесь налажен выпуск сыров голландской группы в виде евроблоков с последующей нарезкой на брусок и мелкопорционных сыров в виде невысоких цилиндров массой от 1,5 до 1,8 кг. Помимо производства твердых сыров, освоен выпуск мягкой

О НАС

Развиваясь и совершенствуясь, мы предлагаем натуральные молочные продукты из высококачественного сырья в соответствии с желаниями потребителей. Мы делаем все для того, чтобы наши партнеры были уверены в стабильной, надежной и взаимовыгодной работе с нами на долгие годы.









КОНТАКТЫ

ОАО «Молодечненский молочный комбинат»

223310, г. Молодечно, ул. Нагорная, д. 7

+375 (17) 673 00 81

730081sbit@tut.by
molodeia@tut.by
www. molodeia.by





моцареллы в виде двух шариков по 125 граммов в заливке. Мягкий сыр «Моцарелла» вырабатывается по традиционной итальянской технологии и относится к категории свежих мягких сыров, так называемых сыров без созревания. На производство моцареллы идет высококачественное сыропригодное молоко с высоким содержанием белка, жира и сухих веществ. Параметры готового продукта соответствуют импортным аналогам. Это белоснежный, мягкий, малосоленый сыр, чуть слоистый внутри и гладкий снаружи, со слегка заметным бугорком в том месте, где шарик оторвали от общей массы. Мягкий сыр «Моцарелла» — гордость предприятия. Только появившись в продаже, он сразу же завоевал Гран-при по итогам народной дегустации конкурса «Чемпион вкуса» в рамках «Продэкспо-2013».

Сыроделы успешно сочетают в работе приверженность лучшим, проверенным годами традициям, и стремление шагать в ногу со временем. Они учитывают и новейшие тенденции в современном производстве, и изменения вкусовых предпочтений потребителя. Предприятие уверено, что все новинки блестяще выдержат экзамен на конкурентоспособность как на внутреннем, так и на внешнем рынках и пополнят копилку завоеванных побед на престижных международных и республиканских выставках и конкурсах. А это на сегодняшний день — 30 золотых и 10 серебряных медалей, а также более десятка Гран-при за стабильное качество молочной продукции. Только в 2013 году марка «Молодея» 20 раз чествовалась на пьедестале почета за высокое качество молочной продукции. Статуэтка народного конкурса-дегустации «Чемпион вкуса» — одна из последних престижных наград ОАО «Молодечненский молочный комбинат», обладателя наибольшего количества Гран-при по итогам 2013 года в конкурсе-дегустации «Чемпион вкуса», лидера потребительских предпочтений.

ENGLISH

A production of Dutch group cheeses was set up in Molodechno. The cheeses are shaped into euro-blocks and further cut into bars and small-portion cheeses in the form of low 1.5 – 1.8-kilo cylinders. Apart from the production of hard cheeses, the enterprise manufactures soft 125-gram mozzarella-balls in pickle.



Воложинский филиал ОАО «Молодечненский молочный комбинат»

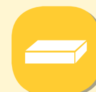
Первооткрыватели сыров с наполнителями

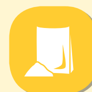












Особый, очень строгий и вместе с тем творческий подход к сыру проявляют сыроделы Воложинского филиала ОАО «Молодечненский молочный комбинат».

«Альпенталь» с пажитником, «Визенланд» с черемшой — сыры с наполнителями, которые стали визитной карточкой завода.

Сыр «Альпенталь» с пажитником очень вкусный и полезный благодаря содержащемуся в нем пажитнику сенному — древнейшему культурному растению, использующемуся в качестве натурального ароматизатора. Пажитник сенной входит в состав многих биологически активных препаратов и обладает ярко выраженным антисклеротическим действием, он не только улучшает вкусовые качества продукта, но и повышает его усвояемость, благотворно влияет на обмен веществ и пищеварение.

В свободном переводе «визенланд» означает «луговой». Сыр так называют по той причине, что его компонентом является черемша, растущая в низовых лугах. Помимо острого вкуса, значительного количества витамина С и эфирного масла, черемша обладает еще и целебными свойствами, известными с древних времен: фармакологические характеристики черемши близки к действию чеснока. Это хорошее средство, очищающее желудок и кровь.

Одними из первых воложинские сыроделы стали выпускать твердые сыры с длительными сроками созревания, упакованные в латексные полимерные покрытия. Это — «Панский» и «Воложинский элит» (45%-ной жирности) со сроком созревания не менее 90 суток, которые относятся к группе твердых элитных сыров. Применение



латексного покрытия способствует наиболее полному протеканию протеолитических процессов с распадом белков и ускоряет сам процесс созревания.

Сыры вырабатываются на линии австрийской фирмы BERTSCH-LASKA. Сейчас пришло время дополнить ее другими элементами, чтобы усовершенствовать процессы с целью обеспечения стабильной безопасности продукции и улучшения условий труда. С завершением всех работ мощности увеличатся до 15 тонн сыра в сутки.

ENGLISH

- The cheese *Alpental with fenugreek*, and the cheese *Vizenland* with wild garlic – are cheeses with excipients which became the trademark of the factory.
- One of the first Volozhinskaya cheesemakers began to produce hard cheeses with long ripening, packed in a latex polymer coating. Hard cheeses produced by Volozhinskaya are *Panski* and *Volozhinsky elites* (45% fat) with a term of maturity of at least 90 days.



КОНТАКТЫ

Воложинский филиал ОАО «Молодечненский молочный комбинат»

**Минская обл.,
г. Воложин,
ул. Нагорная, д. 7**
**+375 (17) 733 00 81
+375 (17) 736 02 65**

vologin_msz@tut.by

Нарочанский филиал ОАО «Молодечненский молочный комбинат»

Деликатес с благородной плесенью









Нарочанский молочный завод, взяв курс на инновации и импортозамещение, освоил производство нового белорусского деликатеса, не уступающего зарубежным аналогам, — сыра с голубой плесенью «Рокфорти».

Его история началась в 2009 году. Технология производства «Рокфорти» и рецептура были разработаны Институтом мясо-молочной промышленности научно-практического центра по продовольствию НАН Беларуси.

Основным достоинством сыра является благородная голубая пищевая плесень рода Penicillium. В состав элитного продукта вошли исключительно натуральные ингредиенты.

24 апреля 2012 года в Нарочанском филиале ОАО «Молодечненский молочный комбинат» созрела первая партия сыра «Рокфорти». Его вкус оказался и вправду своеобразным: острый, соленый, с легкой горечью, перечный и пикантный. А сам сыр — красивый: нежное, однородное по всей массе тесто сыра пронизано жилками сине-зеленой плесени.

Однако неповторимый вкус и красивый внешний вид — далеко не все достоинства нового продукта. Оказывается, сыр «Рокфорти» весьма полезен для здоровья. В нем много кальция и фосфора, различных витаминов, а также белка, содержащего необходимые человеку аминокислоты.

Инновации оказались в крепких хозяйских руках. Сыр «Рокфорти», предложенный потребителям в 2012 году, сразу же был отмечен экспертами и получил ряд наград и званий: золотая медаль на Международной выставке-ярмарке «Беларусь-Казахстан-Россия» (Москва, июнь 2012 г.), диплом победителя в конкурсе «Лучшая продукция года-2012», диплом конкурса «Продукт года-2012» в номинации «Открытие года», лауреат конкурса «Лучшие товары в Республике Беларусь» в номинации «Новинка года», чемпион и обладатель Гран-при в народном конкурсе-дегустации «Чемпион вкуса» (июнь 2013 г.).

ENGLISH

The Narochansky dairy factory, which took a course on innovation and import substitution, has mastered the production of the new Belarusian delicacy, which is not inferior to its foreign analogues, like the blue cheese *Roquefort*. On April 24, 2012 the first batch of cheese *Roquefort* was released. Innovations were in strong master's hands (This sentence does not make sense in English, considering using different sentence). The cheese *Roquefort*, suggested to consumers in 2012, was immediately noted by experts and has received a number of awards.

КОНТАКТЫ

Нарочанский филиал ОАО «Молодечненский молочный комбинат»

Минская обл., Мядельский р-н, д. Нарочь, ул. Заводская, д.1

+375 (17) 97 46 2 40
+375 (17) 97 46 2 96
+375 (17) 97 46 5 87

@ naroch_msz@tut.by

Могилевская область





НАСЕЛЕНИЕ

1 080 100

ЧЕЛОВЕК

Могилевская область — самый восточный регион Беларуси, граничит с Российской Федерацией. Площадь области — 29,1 тыс. кв. км.

Здесь имеется свыше миллиона гектаров земель сельскохозяйственного назначения, что составляет шестую часть в объеме земель республики, из них пахотных — около 700 тысяч гектаров. Ведущую роль в агропромышленном комплексе занимает растениеводство. Животноводство имеет молочно-мясное направление.

ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА И ПРОИЗВОДСТВО МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

- Холдинг «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка»
- ОАО «Молочные горки»
- ОАО «Могилевская фабрика мороженого»
- ОАО «Мстиславский маслодельно-сыродельный завод»

MOGILEV REGION

Mogilev region is the easternmost region of Belarus, bordering the Russian Federation. It occupies a territory of 29,1 thousand square kilometers.









В Могилевской области много культовых памятников. Среди них — **ансамбль Свято-Никольского монастыря XVII века**, памятник архитектуры барокко.

The region can boast over a million hectares of agricultural lands, which makes up one sixth of agricultural land reserves of the Republic. Plough-lands total about 700 thousand hectares. The leading roles in the agricultural sector is played by crop growing, with livestock farming specializing in meet and dairy.

The population of Mogilev region amounts 1 080,1 thousand people.

Mogilev region is rich in cultural monuments. One of them is *Saint-Nikola's monastery complex*, a specimen of baroque architecture, dating back to the XVII century.

Холдинг «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка»

«Бабушкина крынка» — в лидерах сырного рынка

Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка» стала первым в стране производством, способным переработать 1 миллион тонн молока в год.



Динамично развивающийся молочный холдинг «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка», способный переработать 1 миллион тонн молока в год, окончательно подтвердил право называться одним из крупнейших производителей молочной продукции в Беларуси.

На сегодняшний день сырьевая зона молочной компании охватывает 17 из 21 районов Могилевщины, а это более 80 % объема молока, производимого в области. В структуру первого молочного холдинга входят: управляющая компания холдинга — ОАО «Бабушкина крынка» и 15 производственных филиалов, которые задействованы в выпуске 300 наименований продукции, — сыров, цельномолочной продукции, сливочного масла и сухих молочных продуктов. Залог лидерства продукции «Бабушкиной крынки» на рынке уже долгие годы остается неизменным — натуральное сырье, современное производственное оборудование и международные стандарты качества.

Сырное производство — это одна из визитных карточек холдинга «Бабушкина крынка». Высокое качество сыров под брендом компании гарантировано и подтверждено временем. Сегодня производственные мощности первого молочного холдинга страны позволяют вырабатывать около 50 тонн сыра в сутки. При этом в выпуске задействованы четыре производственных филиала — «Белыничский», «Славгородский»,











БРЭНД ГОДА

О НАС

Бренд «Бабушкина крынка» занимает одну из лидирующих позиций на внутреннем рынке страны, имеет высокую оценку за рубежом.

Свою миссию мы видим в создании вкусной, качественной, натуральной молочной продукции. В основе производственной стратегии — три составляющих: натуральное сырье, полное техническое перевооружение и внедрение международных стандартов.



«Чаусский» и «Осиповичский». В развитие сырного производства холдинга с 2006 года по настоящее время инвестировано более 150 млрд рублей.

Высокое качество сыров компании гарантировано внедрением международных систем менеджмента — СТБ ISO 9001; СТБ ИСО 22000; СТБ ИСО 14001; СТБ 18001. В 2010 году компания «Бабушкина крынка» первой в Республике Беларусь сертифицирована европейским органом LST Sert на соответствие системы менеджмента

«Золотая осень-2012», Москва, «Чемпион вкуса» в номинации «Инновационный продукт», Минск). В отличие от своих собратьев, надевающих перед созреванием «распашонки» из пленки, сыр «Гройцер» облачается в шикарную латексную «шубку» (парафин). Такое покрытие надежно защищает головку сыра в дальнейшем от повреждений при транспортировании, продлевает срок хранения продукта, а главное — придает готовому продукту неповторимый вкус.

КОНТАКТЫ

Холдинг «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка»

212013, г. Могилев, ул. Академика Павлова, 3

+375 (22) 242 86 47
+375 (22) 242 79 44
+375 (22) 242 88 07

molcom@mail.ru
www.babushkina.by







качества и безопасности пищевых продуктов требованиям LST EN ISO 9001 и LST EN ISO 22000, что создает хорошую основу для вхождения на европейский рынок.

Молочная компания «Бабушкина крынка» производит более 20 видов сыров с массовой долей жира от 30 до 55 %. Сыры от «Бабушкиной крынки» — это настоящая палитра вкусов, способных удовлетворить самых взыскательных покупателей! Удобная форма выпуска головок сыров (цилиндры и бруски) позволяет без лишних проблем хранить, фасовать и нарезать сыры для сервировки. Кроме традиционных видов сыров, таких как «Российский молодой», «Сибирский», «Белая Русь», также в компании производят и элитные виды — «Пармезан», «Гройцер экстра», «Рондомер премьер». Сыр «Гройцер» является постоянным победителем различных международных и республиканских конкурсов качества («Продэкспо-2012», Москва,

Сыр — это экспортная составляющая компании «Бабушкина крынка» и, по словам руководителя компании, экспортные позиции держатся на вечных трех китах: качество, надежность и цена. «Сегодня никто не сомневается в качестве белорусских молочных продуктов, — говорит Игорь Кончук. — Мы — надежный поставщик, и по такому же критерию выбираем себе партнеров. Если актуален сыр, то сырье направляется на максимальную загрузку сырного производства. Когда постоянно просчитываешь и воплощаешь задуманное, — добиваешься успеха. Кроме того, мы выработали тактику гибкой политики в выполнении заявок. Проще говоря, если оптовику сегодня нужен один сыр, а завтра другой, то мы, как производители, идем навстречу партнеру. Такая маневренность приводит к хорошему результату. Сегодня «Бабушкина крынка» не знает, что такое складские запасы».

ENGLISH

Babushkina krynka is the only dairy holding in Belarus able to process 1 million tons of milk per year. Cheese production is one of the major lines of the holding's activities. Presently the company's production capacities allow to produce about 50 tons of cheese daily. The main cheese production ground is Belynichsky branch with a capacity of 20 tons a day. This is one of the most advanced cheese-making factories in Belarus.

High quality of cheeses is ensured by the adoption of international management systems — STB ISO 9001; STB ISO 22000; STB ISO 14001; STB 18001. In 2010 *Babushkina krynka* became the first company in the Republic of Belarus to be granted a European LST Sert certificate of compliance of the quality management system and food safety with the requirements of LST EN ISO 9001 and LST EN ISO 22000.



Для успеха необходимо ПАРТНЕРСТВО

SUPPLIERS

Success in business depends not only on the manufacturers of food products, but also on their partners. Milk-producing companies have a good experience in cooperation with the suppliers and installers of the equipment, as well as with the companies which offer ingredients for manufacturing and new technologies, packing equipment, etc., including new ideas and solutions to a numerous challenges. The partners are sustainable and time proved. The success, popularity and visibility of brands depend on them.

Успех в бизнесе зависит не только от производителей продуктов питания, но и от их партнеров. А что удивительного? Ведь основа цехов молокоперерабатывающих предприятий — это технологическое и холодильное оборудование. И оно должно работать, как отлаженный механизм. У молочных компаний за годы работы накопился богатый опыт сотрудничества с поставщиками, монтажниками оборудования. Это стабильные, надежные и проверенные временем компании. Высококвалифицированный персонал готов предложить новые идеи и свежие решения по всему спектру вопросов. Среди них — комплектация оборудования и качественное проведение монтажных работ, грамотные сервисные планы по обслуживанию техники и технологическая поддержка…

Настоящий сыр — это продукт, сделанный из молока с помощью бактериальной закваски и натуральных ферментов. И здесь свой вклад в производство вносят партнеры. Они предлагают натуральные, биологически сбалансированные компоненты, отвечающие государственным стандартам и соответствующие техническим условиям. У них есть свои разработанные технологии изготовления различных сортов сыра, с разным процентом жира и сроком созревания. Эти компании предлагают молочным предприятиям то, что подходит именно для них.

Сыры — продукты нежные, они требуют от своей упаковки тщательного и бережного отношения. И очень важно, в каком виде молочные продукты появляются на рынке, чтобы бренд каждого предприятия был узнаваем. Опять же — слово за партнерами. Ведь успех производителей зависит и от них.

Bertsch-Laska Produktions-und Handels GmbH

По европейским стандартам



О НАС

Представительство австрийской фирмы **Bertsch-Laska Produktions-und Handels GmbH** успешно работает в Беларуси уже более 20 лет. Компания является одним из ведущих поставщиков оборудования для предприятий пищевой промышленности с многолетним опытом в сфере проектирования (с нулевого цикла), поставки, монтажа и пуска в эксплуатацию оборудования.

Оборудование соответствует самым высоким техническим и технологическим стандартам, отвечает всем гигиеническим требованиям и нормативам Европейского союза. Весь





перечень выпускаемого оборудования сертифицирован на соответствие стандартам ISO и HACCP.

Широкий выбор оборудования для переработки молока: все необходимые компоненты для приемки молока, танки и технологические емкости, пастеризационные баки, пластинчатые установки для охлаждения и пастеризации, компоненты для производства питьевого молока, установки для изготовления специальных молочных продуктов (йогурт, простокваша, кефир, десертные изделия), установки ультра-, микро- и нанофильтрации и др.

НАШИ ОБЪЕКТЫ

ОАО «Пружанский молочный комбинат». Автоматизированная линия по производству полутвердых и твердых сычужных сыров, рассчитанная на переработку 240 тонн молока в сутки.

ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод». Автоматизированная комплексная линия по производству полутвердых и твердых сычужных сыров, рассчитанная на переработку 180 тонн молока в сутки, которая представляет собой единый технологический комплекс — от приемки молока до отгрузки готового продукта.

ОАО «Барановичский молочный комбинат». Линия по производству полутвердых и твердых сычужных сыров мощностью 10 тонн сыра (российской и голландской групп) в сутки, включая автоматизированную линию для посолки сыра.

ОАО «Рогачевский МКК». Автоматизированная комплексная линия по производству полутвердых и твердых сычужных сыров российской и голландской групп мощностью 20 тонн в сутки: от приемки до отгрузки готового продукта, включая частичную переработку сыворотки.

ОАО «Молодечненский молочный комбинат». Автоматизированная линия по производству полутвердых и твердых сычужных сыров российской и голландской групп и сыра типа «Моцарелла», рассчитанная на переработку до 100 тонн молока в сутки.

ОАО «Щучинский маслосырзавод». Автоматическое технологическое оборудование для посолки сыров, производительность — 60 тонн сыра в сутки.

ENGLISH

- The representative office of the Austrian company *Bertsch-Laska Produktions-und Handels GmbH* is one of the leading suppliers of the equipment for food industry.
- All the equipment is certified in accordance with the standards ISO and HACCP.
- The company is not only producing the equipment, but also has plug-and-produce experience in manufacturing organizing.



КОНТАКТЫ

Представительство «Берч-Ласка» в Беларуси

220020, г. Минск, пр. Победителей, д. 89/3, офис 86
+375 (17) 202 46 92
+375 (17) 202 46 93

www.bertsch-laska.at

VPS engineering a.s.





О НАС

VPS engineering a.s. была основана в 1951 году с целью производства оборудования для пищевой промышленности. Компания VPS engineering a.s. имеет частную форму собственности. Последние 20 лет, специализируясь на оборудовании для переработки молока, сделан упор на линии для производства сыра. Наши сыродельные линии комплектуются машинами, разработанными и изготовленными на собственных трех заводах, расположенных в Чехии, где трудятся около 230 человек. Недостающие узлы мы комплектуем оборудованием европейских производителей.



НАШИ ПРОЕКТЫ НА БЕЛОРУССКОМ РЫНКЕ

Восточный ориентир для компании VPS engineering a.s. всегда был определяющим. Закупка малой линии для выпуска сыра «Рокфорти» Нарочанским молочным заводом, по сути, открыла для нас рынок Беларуси. Второй проект — установка типового оборудования для производства твердого и полутвердого сыров на Поставском молочном заводе. Компания также приступает к работам по монтажу линии мощностью 30 тонн сыра в сутки на Слуцком сыродельном комбинате. Участие в других тендерах говорит о желании VPS engineering a.s. ориентироваться на белорусский рынок. Беларусь не так далеко расположена от Чехии, и технологии сыроделия не сильно отличаются. Чешские производители готовы предложить Беларуси качественное оборудование европейского уровня с перспективой получения сертификатов ЕС. Наряду с российским и украинским рынками, Беларусь — один из главных потенциальных экспортных партнеров.

ENGLISH

Eastern direction has always been a priority for *VPS engineering a.s.* company. A purchase of small line for making *Roqueforty* cheese per se opened a Belarusian market for us. The second project is installment of typical equipment for hard and semi-hard cheeses production in Postavy milk factory. The company also starts to install a line with capacity of 30 tons of cheese per day in Slutsk cheese making factory.

КОНТАКТЫ

VPS engineering a.s.

Zemědělská 1139
50331 Hradec Králové

(+420) 495 407 01,
(+420) 602 405 851

vps@vps-hk.cz
hladik_jiri@vps-hk.cz

ЗАО «Холодон»



О НАС

ЗАО «Холодон» работает более двадцати лет и остается ведущим предприятием Беларуси в сфере промышленного и коммерческого холода. Основное направление — проектирование, поставка, монтаж, сервисное обслуживание и ремонт холодильного оборудования. Компанией разработаны и сданы в эксплуатацию 150 проектов и более 500 объектов различного назначения и сложности.





НАШИ ОБЪЕКТЫ

Кобринский маслосырзавод. Проектирование камер созревания, посолки и хранения сыра. Оборудование: многокомпрессорные агрегаты на базе поршневых полугерметичных компрессоров, воздухоохладители Lu-Ve.

ЧУП «Полесские сыры». Освоение производства сухой молочной сыворотки. Проектирование объекта, поставка и монтаж холодильных агрегатов, воздухоохладителей. Разработан проект системы «ледяной» воды.

ОАО «Березовский сыродельный комбинат». Поставка и монтаж холодильного оборудования для поддержания микроклимата в камере созревания сыра. Оборудование: холодильная установка, теплообменник, шкафы управления, комплектующие.

ОАО «Пружанский молочный комбинат». Поставка комплекта холодильного и вентиляционного оборудования для создания микроклимата в камере хранения сыров. Оборудование: холодильные установки, воздухоохладители, шкафы управления, приточные установки, комплектующие.

ОАО «Савушкин продукт». Филиал ОАО «Каменецкий сырзавод»: поставка камер для хранения сыров; филиал ОАО «Пинский молочный комбинат»: оборудование для холодоснабжения камер созревания сыров, холодильный агрегат, воздухоохладитель, шкафы управления; производственный филиал г. Столина: поставка комплекта фреонового холодильного оборудования для холодильных камер хранения сыров.

REFRIGERATION EQUIPMENT

- JSC *Holodon* is a leading enterprise in Belarus in the field of industrial and commercial freeze. The main focus areas are the design, supply, installation, service maintenance and reparation of refrigeration equipment. The company developed and put in commission 150 projects and more than 500 units of different purpose and difficulty.

ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ — НА ВЫСШЕМ УРОВНЕ

Особое внимание ЗАО «Холодон» уделяет качеству поставляемого оборудования и выбору поставщиков. СООО «РефЮнитс» — белорусский производитель компрессорно-конденсаторных холодильных агрегатов, станций охлаждения жидкости, шкафов управления различных моделей и модификаций, предназначенных для работы во всех областях народного хозяйства, связанных с производством, переработкой, хранением продуктов питания. Холодильные агрегаты СООО «РефЮнитс» выпускаются высокой степени заводской готовности: оборудование полностью адаптировано для работы в любых условиях, при температурах окружающего воздуха от минус 30 °C до плюс 40 °C.

Предприятием произведено более 5000 холодильных агрегатов, которые успешно внедрены на предприятиях России, Украины и Беларуси.

Теплообменное оборудование: LU-VE (Италия), KFL (Италия), Гран (Россия).

Холодильная автоматика: Alco (Германия), Danfoss (Дания).

КОНТАКТЫ

ЗАО «Холодон»

220075, г. Минск, пр. Партизанский, 168, пом. 5

+375 (17) 309 18 18
+375 (17) 309 18 00

www.holodon.by
blr@holodon.by

СООО «РефЮнитс»

220075, г. Минск, пр. Партизанский, д. 168, пом. 5, комн. 16

+375 (17) 345 86 34

GEA Grasso

Тринадцать лет на белорусском рынке



О НАС

GEA Grasso — литовская компания, часть международного концерна GEA. Концерн GEA состоит из шести сегментов, отвечающих за производство технологического, теплообменного, сельскохозяйственного, машинного, инжинирингового, холодильного оборудования. GEA Grasso производит винтовые и поршневые компрессорные агрегаты. Фирма представлена сегодня на рынке Литвы, Латвии, Эстонии, Калининградской области, России и Украины. В Беларуси компания открыла представительство пять лет назад. Своим клиентам GEA Grasso предлагает проектирование различных холодильных систем (аммиачных и фреоновых) для многих отраслей промышленности, поставку современного импортного оборудования, комплектующих и запасных частей, ввод холодильного оборудования в эксплуатацию, обучение персонала заказчика, гарантийное, послегарантийное и сервисное обслуживание установленного оборудования.

НАШИ ОБЪЕКТЫ





Логистический комплекс ОАО «Двадцать четыре». Разработан проект холодильного склада, поставлено оборудование для аммиачной компрессорной станции и холодильных камер. При обеспечении холодоснабжения предусмотрено применение поршневых компрессорных агрегатов холодопроизводительностью 99,3; 228,9 и 305,5 кВт. Также поставлены сосуды в необходимом объеме и количестве (дренажный ресивер, отделитель жидкости, промежуточный сосуд) в комплекте со всей сопутствующей арматурой и другими элементами обвязки.

ОАО «Березинский сыродельный завод». Поставлены охладитель жидкости холодопроизводительностью 1325 кВт на базе двух поршневых агрегатов, насосная группа оборотного водоснабжения с системой химической обработки оборотной воды, градирня, насосная группа подачи отепленной воды на охладитель жидкости, система электроснабжения холодильного оборудования.

Копыльский маслосырзавод. Поставлена холодильная установка холодопроизводительностью 1940 кВт на базе двух поршневых компрессоров, двух пластинчатых испарителей, сдвоенного испарительного конденсатора и одного отделителя жидкости. На всем





оборудовании установлены частотные приводы, которые сокращают электропотребление.

ОАО «Лидское пиво». Смонтирована и запущена аммиачная холодильная установка холодопроизводительностью 2040 кВт. Новая установка состоит из двух компрессорных винтовых агрегатов. В системе два контура — теплый и холодный, с подогревом углекислоты. Применена оборотная схема водоснабжения. Хладоносителем является 35%-ный водный раствор пропиленгликоля. Две новые установки заменили десять старых, что существенно снизило потребление электроэнергии.





СП «Санта Бремор». Смонтированы и запущены два аммиачных компрессорных цеха для холодоснабжения производства пельменей, вареников, рыбопродукции и других потребителей предприятия.

Октябрьский завод СОМ. Смонтированы два охладителя жидкости номинальной холодопроизводительностью 352,5 кВт. Потребляемая мощность в номинальном режиме — 68,8 кВт. Температура конденсации — плюс 35 °С, температура кипения — минус 0,5 °С. Оборудование: насосная станция оборотной воды (на конденсаторы охладителей жидкости), система химической обработки охлаждающей воды для градирни, насосная станция хладоносителя — ледяной воды для первого и второго контуров, ресивер аммиачный горизонтальный объемом 0,4 м^3, маслосборник емкостью 70 л, арматура обвязки танка, градирня вентиляторная компактная.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Консультации по вопросам холодоснабжения, выбора хладагента, формированию технических решений холодоснабжения.
- Разработка проектов в соответствии с нормами Республики Беларусь. Оборудование и компоненты, применяемые Grasso в холодильных системах, сертифицированы в Госпромнадзоре.
- Поставка полного комплекта оборудования.
- Реализация проекта под ключ.
- Мониторинг объекта: сервис и удаленное обслуживание холодоснабжения предприятия.
- Демонстрация смонтированных и работающих на территории Беларуси различных аммиачных холодильных систем на предприятиях молочной, мясной и пивной отраслей.

ENGLISH

- *GEA Grasso* is a Lithuanian company, a part of an international group of companies *GEA*.
- *GEA Grasso* produces screw and reciprocating compressor packages.
- The company is present on the markets of Lithuania, Latvia, Estonia, Kaliningrad region, Russia and Ukraine. Five years ago the company opened its representation office in Belarus.
- *GEA Grasso* offers its clients the development of refrigerating systems (ammonia and freon); the delivery of modern foreign equipment, accessories and spare parts; the installment of refrigerating equipment; service maintenance of the equipment installed.



КОНТАКТЫ

Представительство в Беларуси ЗАО «GEA Grasso» (Литва)

220034, г. Минск, ул. Тимирязева, 65а, офис 6а

+375 (17) 209 67 40

+375 (17) 250 26 86

+375 (44) 77 77 128

grasso@grasso.lt

УП «Джевет»

Холод со знаком качества



О НАС

Монтажное предприятие образовано в 1990 году. Оно осуществляет монтаж промышленного технологического оборудования, промышленных аммиачных и хладоновых холодильных установок, технологических трубопроводов, металлоконструкций, систем тепловодоснабжения. За период своего существования «Джевет» выполнил работы более чем на 900 объектах. Это предприятия пищевой, химической, пивоваренной и других отраслей.

НАШИ ОБЪЕКТЫ



ОАО «Молочные продукты» (Гомель). Монтаж оборудования компрессорного цеха, новых аммиачных холодильных установок мощностью 1500 и 3200 кВт.

СП «Санта Бремор». Монтаж аммиачной холодильной установки, двух аммиачных компрессорных, одной хладоновой, двух теплоэнергетических комплексов, двух котельных, теплоузлов, установок приточной вентиляции и кондиционирования воздуха; осуществлен монтаж и подключение к потребителям трубопроводов пара, горячей и холодной воды, систем отопления, моющих растворов, воздухоснабжения, холодоснабжения.

ОАО «Рогачевский МКК». Монтаж и установка холодильно-компрессорного цеха, теплогенератора и сушилки молока VRA-4. Впереди — реализация еще одного проекта с участием фирмы «Джевет»: монтаж и наладка теплогенератора и сушилки, предназначенной для глубокой переработки сыворотки (производства ООО «Вздухо-







торг» Словацкой Республики) в цехе по выработке твердых сыров.

Светлогорский молочный завод. Монтаж оборудования компрессорного цеха, установка двух поршневых чиллеров Grasso, градирен оборотного водоснабжения, насосных групп и баков ледяной воды.

ЧУП «Полесские сыры». Комплекс работ по обвязке трубопроводами (для транспортирования аммиака и воды) аппаратов, сосудов, агрегатов, насосов аммиачной холодильной установки: охладитель жидкости аммиачный производительностью 675 кВт; насос оборотной воды производительностью 145 м^3/ч; насосы ледяной воды производительностью 130 м^3/ч; ресивер аммиачный; маслосборник; танки ледяной и оборотной воды; градирни вентиляторные производительностью 900 кВт. Монтаж запорной и регулирующей арматуры, приборов контроля и регулирования аммиачной холодильной установки.

Копыльский маслосырзавод. Монтаж холодильного аммиачного оборудования: охладитель жидкости холодопроизводительностью 1940 кВт, сдвоенный испарительный конденсатор, насосная группа оборотного водоснабжения с системой химической водоподготовки оборотной воды, насосные группы подачи воды на охладитель жидкости, система электроснабжения, пластинчатый теплообменник для подогрева воды парами нагнетания.



«Джевет» знает свое дело!
«Джевет» — *одна из немногих компаний, которые могут квалифицированно производить монтаж аммиачного холодильного оборудования. При этом специалисты предприятия выполняют работу качественно и в сжатые сроки.*



КОНТАКТЫ

УП «Джевет»

220015, Минск, ул. Пономаренко, 3, а/я 138

+375 (17) 251 20 44

+375 (29) 770 01 86
+375 (29) 641 11 30

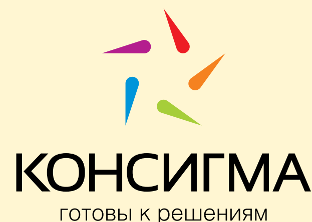
jevet@tut.by
www.jevet.com

ENGLISH

- *Jevet* has performed works at over 900 sites including food, meat-and-dairy, chemical, brewing industry, production facilities.
- The enterprise carries out assemblage of production technological equipment, industrial ammonia and freon refrigerators, industrial pipelines, metalware, heat and water supply systems.
- The company holds licenses of the Ministry of architecture and construction of the Republic of Belarus, Promatomnadzor (Department of atomic energy engineering oversight) and the Ministry of Emergency Situations.

Группа компаний «Консигма»

Вместе сделаем сыр вкуснее!





В группу компаний **«Консигма»** входят три организации, которые занимаются поставками ингредиентов, моющих средств, упаковочных материалов для сыродельного производства, а также комплексной технологической поддержкой своих партнеров. За время своего существования «Консигма» зарекомендовала себя ответственным и надежным партнером. Среди клиентов группы компаний — более 50 белорусских заводов молочной отрасли. В штате компании — около 100 высококвалифицированных сотрудников.

Компания **«Консигма-лакт»** образована в августе 1998 года и входит в группу компаний «Консигма», занимается поставкой ингредиентов предприятиям молочной промышленности. Специалисты компании постоянно посещают клиентов с целью решения технологических вопросов и поиска возможностей для внедрения новых продуктов на рынок. Благодаря нашим разработкам новых ТУ заводы выпускают новые виды сыров. Чтобы оказывать квалифицированный сервис, технологи компании «Консигма-лакт» ежегодно обучаются технологиям производства сыров в Голландии, а также проводят семинары по обмену опытом в деле производства сыров. «Консигма-лакт» является официальным представителем CSK foodEnrichment (Голландия). Так же, как и наши партнеры, в первую очередь мы уделяем внимание качеству и доступности собственных продуктов и сервиса.

Компания **«Юнивак»** образована в 2008 году и входит в группу компаний «Консигма». Основной ее деятельностью являются производство и продажа упаковочных материалов для пищевой промышленности. «Юнивак» работает на территории Беларуси и имеет собственные представительства на рынках России, Украины.

Компания **«Омега-тест»** образована в ноябре 2010 года и входит в группу компаний «Консигма», является эксклюзивным представителем компании CHARM Sciences, Inc. (США) — мирового лидера в области производства и продажи тест-систем по определению различных групп антибиотиков в молоке. Помимо этого, «Омега-тест» — официальный представитель компании Ecolab, Inc. — мирового лидера по производству и продаже профессиональных моющих и дезинфицирующих средств для предприятий пищевой промышленности.









«Омега-тест» обеспечивает бесплатную сервисную и технологическую поддержку своих партнеров, что позволяет развивать и укреплять сотрудничество с ведущими предприятиями пищевой промышленности.

ПРЕДЛАГАЕМ

Группа компаний «Консигма» предоставляет полный спектр ингредиентов, моющих средств и упаковочных материалов для пищевой промышленности. Постоянное обновление и расширение ассортимента позволяют оперативно и своевременно реагировать на потребности клиентов, предоставлять им необходимую продукцию, оказывать технологическую поддержку.

«Консигма-лакт» предоставляет ингредиенты для производства сыра: бактериальные производственные закваски; закваски прямого внесения, представляющие собой глубокозамороженные концентраты смеси мезофильных, мезофильно-термофильных и термофильных штаммов молочнокислых бактерий, выращенных на натуральных средах с использованием прогрессивных технологий; натуральные молокосвертывающие ферменты; пищевые добавки и красители; покрытия для сыра и т. п.

«Юнивак» не только производит упаковку, но и осуществляет продажу и технологическую поддержку. Преимуществами компании являются гибкость, мобильность, ответственность, качество, умеренная ценовая политика.

«Омега-тест» занимается поставкой тест-систем для определения остаточного количества антибиотиков в молоке (пенициллиновая и тетрациклиновая группы, стрептомицин, хлорамфеникол и афлатоксин M1) и моющих средств для систем высокого и низкого давления, наружной пенной мойки, CIP-мойки и мойки мембранного оборудования.

НАШИ ПАРТНЕРЫ

В портфолио группы компаний «Консигма» — партнерство с такими крупнейшими сыродельными производствами, как ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат»; ОАО «Савушкин продукт»; ОАО «Березовский сыродельный комбинат»; ОАО «Молочный Мир»; ОАО «Кобринский МСЗ»; ОАО «Пружанский МК»; ОАО «Щучинский МСЗ»; ОАО «Молоко», г. Витебск; ОАО «Здравушка-милк»; ОАО «Молочные продукты» (г. Гомель); ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод»; ОАО «Новогрудский МК»; ОАО «Дятловский сырзавод»; СОАО «Беловежские сыры»; ОАО Ошмяны «Сыродельный завод»; ОАО «Минский молочный завод № 1»; ТнВ «Сыр Стародубский»; ООО «Гадячсыр»; ООО «БелКрас 999»; ООО «Липецкие деликатесы»; ОАО «Завод сыродельный Ливенский»; ЗАО «Тбилисский маслосырзавод»; ОАО «Сыродел»; ООО МПП «На Ипподромной»; ОАО «Великолукский мясокомбинат» и еще более 150 предприятий Беларуси, России, Украины.

Мы внедрили такие виды сыров, как «Моцарелла премиум», «Мраморный», «Сливочный», «Дуплет», «Никитинский», «Сметанковый», «Тильзитский», «Фетаки», «Альпийский», «Старый Амстердам», «Грювер особый», «Пармезан де люкс», «Российский ранний», «Российский традиционный», «Голландский ранний», «Российский юниор», «Голландский юниор», «Голландский традиционный», «Александровский», «Деревенский», «Славянское золото», «Фермерский», «Третьяковский», «Швейцарский дар», «Монарший», «Маасдам деЛюкс», «Армейский», «Голландский премиум», «Качотта», «Витязь», «Пицарелла», «Патриарший», «Греческий» и другие.

ENGLISH

- The group of companies *Konsigma* consists of three organizations which supply the ingredients, cleaning and packing materials for cheese-making industry. These organizations are *Konsigma-lact, Univac* and *Omega-test.*
- *Konsigma-lact* is a supplier of ingredients for dairy industry. It is the official representative of CSK food Enrichment (the Netherlands).
- *Univac* is not only producing and selling packing materials, but also conducts engineering support.
- *Omega-test* is an exclusive representative of the company *CHARM Sciences*, Inc. (the USA), which is a global leader in producing and selling test-systems on determination of different antibiotic groups in milk.
- Throughout its existence *Konsigma* proved itself as an accountable and sustainable partner. Among the clients of the company there more than 50 Belarusian dairy plants. About 100 highly-qualified specialists work in the company.

КОНТАКТЫ

Группа компаний «Консигма»

223016, Минская область, Минский район, Новодворский с/с, д. 6, каб. 10–7
+375 (17) 345 85 83
+375 (17) 346 26 23

ООО «Консигма-лакт»
+375 (29) 690 16 58
+375 (44) 784 36 04

ООО «Омега-тест»
+375 (29) 659 96 46

Иностранное торгово-производственное унитарное предприятие «Юнивак»
+375 (29) 643 41 40

www.konsigma.by
www.univac.by



«А-Лима-Бис»

Молочный путь к успеху





Компания «А-Лима-Бис» свыше 20 лет занимается производством и поставками оборудования для молочных ферм и молокоперерабатывающих заводов, в том числе оборудования для получения, хранения и переработки молока. Предприятие является ведущим поставщиком технологии и мембранных установок для многих отраслей промышленности, а также изготовителем высокого качества сухой сыворотки.

Продукты, выпускаемые группой «Алима», известны в Европе. Они поставляются в Россию, Беларусь, Украину, Англию, Литву, Швецию, Армению и многие неевропейские страны, например, Колумбию, Китай, Ливию.

Мы проектируем, изготовляем, монтируем и запускаем оборудование по следующим направлениям.

Молоко: сгущение (RO), стандартизация по белку (UF), стандартизация казеина (UF, MF), производство КМБ, ИМБ (UF, MF), сыр Feta и производство свежего сырка (UF), производство сливочного сырка (UF).

Сыворотка: обработка кислой сыворотки (NF, RO Polisher), сгущение (RO), деминерализация сладкой и кислой сыворотки (NF), производство КСБ, ИСБ (UF, MF).

Мембраны: предлагаем мембраны для всех мембранных процессов, таких как RO, NF, UF и MF. Мембраны сделаны из разных материалов и имеют разные характеристики и размеры.

Предлагаем оборудование для следующих процессов:

Сгущение, деминерализация сыворотки — RO, NF.

Сгущение цельного молока — RO.

Очистка пермеата и конденсата из выпарной установки.

Ультрафильтрация (UF) — производство творога.

Ультрафильтрация (UF) — стандартизация белков в молоке.

Микрофильтрация (MF) соляного рассола.

Микрофильтрация (MF) сырого молока.

А также:

Производство WPC (КСБ) на ультрафильтрационной (UF) установке. Разные мембранные технологии. Кристаллизаторы и станции мойки CIP. Очистка сыворотки от казеиновой пыли. Установки кристаллизации сыворотки.

Наши клиенты в Беларуси:

ОАО «Молочный Мир», ОАО «Березовский сыродельный комбинат», ОАО «Кобринский МСЗ», ОАО «Щучинский МСЗ», ОАО «Савушкин продукт», Ошмянский сыродельный завод (филиал ОАО «Лидский МКК»), ОАО «Барановичский молочный комбинат».

ENGLISH

A-Lima-Biscompany has been producing and delivering equipment for milk farms and dairy plants, including the equipment for production, storage and processing of milk, for more than 20 years. The company is the leading supplier of the technology and membrane units for many manufacturing sectors, as well as a manufacturer of high quality whey powder.

The Alima products are popular in Europe. They are supplied to Russia, Belarus, Ukraine, United Kingdom, Lithuania, Sweden, Armenia and many non-European countries, like Columbia, China and Libya.

КОНТАКТЫ

ООО «А-Лима-Бис»

г. Минск, 220056, ул. Стариновская, д. 37, оф. 17Н

8(017) 268 15 75,
8(017) 268 15 74,
8(017) 266 08 18
375 29 380 98 09

alimabis.alex@gmail.com
alimabis.com.pl/ru

ЗАО «Силд Эйр Каустик»
(Sealed Air Corporation)





Подразделение Food Care международной корпорации Sealed Air — мировой лидер в производстве барьерных полимерных материалов и передового упаковочного оборудования под торговой маркой CRYOVAC®, а также гигиенических решений DIVERSEY® для пищевых производств.

CRYOVAC® Diversey

ENGLISH

Food Care division of international *Sealed Air Corporation* is world's leading producer of barrier polymer materials and state-of-the-art packaging equipment under CRYOVAC® brand, and DIVERSEY® hygienic solutions for food processing industry.

ПРЕДЛАГАЕМ



- Проектирование упаковочного отделения и автоматизацию под ключ.
- Аудит упаковочного процесса.
- Оборудование и материалы для промышленной упаковки сыров всех типов.
- Передовые технологии порционной упаковки твердых и мягких сыров, творога.



НАШИ ГЛАВНЫЕ ПРОЕКТЫ

- Автоматическая упаковочная система в ОАО «Березовский сыродельный комбинат» производительностью более 100 т/сут.
- Автоматическая упаковочная линия в Столинском филиале ОАО «Савушкин продукт».
- Автоматизированная упаковочная линия в ОАО «Кобринский маслодельно-сыродельный завод».
- Проекты по комплексной автоматизации упаковки в ОАО «Савушкин продукт»,



ОАО «Бабушкина крынка», ОАО «Молочный Мир», ОАО «Здравушка-милк», ОАО «Пружанский молкомбинат» и на других сыродельных предприятиях Беларуси.

КОНТАКТЫ

ЗАО «Силд Эйр Каустик» (Sealed Air Corporation)

125445, Российская Федерация, г. Москва, ул. Смольная, 24д
+7 495 795 01 01
+7 495 795 01 00
cryovac.cismkt@sealedair.com
www.sealedair.com

Представитель в Беларуси:
+375 (29) 680 00 78

АПС «АгроПродуктСервис»

Ваш лучший поставщик заквасочных культур



О НАС



ООО «АгроПродуктСервис» занимается разработкой технологической документации и внедрением передовых технологий на основе новейших достижений в области молочной промышленности. Наши специалисты осуществляют технологическую поддержку при постановке на производство новых видов молочных продуктов, в частности сыров с коротким сроком созревания — «Российский премьер», «Голландский премьер», «Хуторские», «Купеческие», «Брынза люкс», «Молдавский особый», а также сыра элитной группы и итальянских сыров — «Асьяго», «Пикорино», «Рачера», «Моцарелла», «Проволоне». Компания предлагает услуги по разработке технических условий, технологических инструкций и рецептур на новые виды плавленых сыров: термостабильного плавленого сыра для колбасных изделий, сырных соусов, кремачиз (на основе творога), плавленых сыров, имитирующих натуральные. В каждом случае индивидуально подбираются соли-плавители SYROFOS с учетом характеристик сырья и требований к оптимальному качеству готового продукта. ООО «АгроПродуктСервис» является эксклюзивным поставщиком на территории Республики Беларусь компаний BIOCHEM (Италия) и MAYASAN GIDA SANAYI VE TICARET ANONIM SIRKETI (Турция).

ПРЕДЛАГАЕМ

- Заквасочные культуры прямого внесения Lactoferm (Италия).
- Молокосвертывающие ферменты.
- Соли-плавители для плавленых сыров SYROFOS (Fosfa, Чехия).
- Вспомогательные вещества для всего спектра молочного производства.

НАШИ УСЛОВИЯ РАБОТЫ

- Гибкая система скидок.
- Отсрочка платежа.
- Возможность встречной поставки продуктов.

НАШИ ВНЕДРЕНИЯ

- ОАО «Верхнедвинский МСЗ» — сыр «Асьяго», рассольные «Брынза люкс» и «Молдавский особый».
- ОАО «Рогачевский МКК» — сыры «Хуторские».
- ОАО «Щучинский МСЗ» — сыр «Голландский премьер».
- ОАО «Мстиславский МСЗ» — массы сырные для плавления.
- Ошмянский сыродельный завод — сыр «Российский премьер».

ENGLISH

- *APS AgroProduct Service* conducts engineering support during launching into manufacture new types of dairy products: cheeses with a short ageing period, elite cheeses, Italian cheeses.
- The company is an exclusive distributor of the *Biochem* (Italy) and *Mayasan gida sanayi ve ticaret anonim sirketi* (Turkey) companies in Belarus.



КОНТАКТЫ

ООО «АгроПродуктСервис»

220125, г. Минск, ул. Шафарнянская, 18, пом. 1, комн. 16

+375 (17) 265 60 10
+375 (17) 265 60 11

ООО «Анкар-ИМЭК»

О НАС



ООО «Анкар-ИМЭК» — основатель группы компаний «Анкар» — занимает лидирующее место на белорусском рынке по поставкам лабораторного и весоизмерительного оборудования для пищевой промышленности.

- Одним из направлений деятельности ООО «Анкар-ИМЭК» является комплексное оснащение предприятий оборудованием и приборами для полного лабораторного контроля молока и продуктов его переработки.
- ООО «Анкар-ИМЭК» предоставлено эксклюзивное право на продвижение, реализацию и рекламную деятельность продукции таких крупных мировых лидеров, как LTD BULTEX 2000 (Болгария) и UNISENSOR (Бельгия).





LTD BULTEX 2000 (Болгария) — крупнейший производитель надежных, но в то же время недорогих приборов для определения качественных показателей и соматических клеток в молоке под маркой «ЭКОМИЛК». За долгие годы работы они заслужили доверие потребителей как на территории постсоветского пространства, так и на европейских рынках.

UNISENSOR (Бельгия) — ведущий производитель экспресс-тестов для определения большого спектра антибиотиков и микотоксинов в продуктах питания как человека, так и животных. Деятельность компании UNISENSOR основана на проектировании новых и простых приборов, доступных для использования в каждой лаборатории.



Quinosensor — для определения хинолонов.

Tylosensor — для определения тилозина в молоке.

Chickensensor, Porksensor, Beefsensor — для определения присутствия протеина сои на уровне 2% и более.

Антибиотик	Допустимый предел в ЕС (ppb)	Допустимый предел в ТС (ppb)	Предел обнаружения «Twinsensor KIT 034», (ppb)	Предел обнаружения «4sensor KIT 060», (ppb)
Пенициллин G	4	4	2–3	2–3
Тетрациклин	100	10	8–10	8–10
Хлорамфеникол (левомицетин)	запрещен	0,3	не определяет	0,3
Стрептомицин	200	200	не определяет	150–200

ENGLISH

Ltd *Ankarimek* is an official and exclusive partner of many prominent European manufacturers of laboratory and industrial equipment. The company is well know for its distribution of the products of Unisensor (Belgium), a leading manufacturer of rapid test kits for microbiological food control.

ВЫБИРАЯ НАС, ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ



- Низкие цены (импортер).
- Бесплатную доставку в любой регион Беларуси (собственный транспорт).
- Гарантийное и послегарантийное обслуживание (наличие сервисного центра).
- Акции и гибкую систему скидок.
- Консультацию высококвалифицированных и приветливых специалистов компании.

КОНТАКТЫ

ООО «Анкар-ИМЭК»

220113, г. Минск, ул. Мележа, д. 5/1, офис 133

+375 (44) 455 55 55, +375 (29) 154 03 40
+375 (17) 287 61 96

ankar@tut.by
www.ankar.by

ООО «Харвист-Милк»

ООО «Харвист-Милк» работает на рынке пищевых ингредиентов с 2003 года.

Основной вид деятельности **ООО «Харвист-Милк»** — поставка сырья и компонентов для молочной и пищевой промышленности (фруктовых и вкусовых наполнителей, стабилизаторов, заквасок, растительных жиров), упаковочных материалов, оборудования для производства различной молочной продукции.

На территории Республики Беларусь **ООО «Харвист-Милк»** является эксклюзивным дистрибьютором таких компаний, как *DSM Food Specialties, TaTe & Lyle Food Systems, ООО «МолоПак»*, а также производителем фруктовых и вкусовых наполнителей для молочных продуктов.

Обладая собственной производственно-исследовательской базой, компания предлагает своим клиентам комплексное решение по внедрению новых продуктов от идеи до подбора всех необходимых компонентов, отработки технологии, предоставления нормативно-технической базы, подбора технологического оборудования, а также гарантийное и постгарантийное обслуживание.

Наши клиенты — это более 45 молочных заводов стран Таможенного союза. Продукты, созданные при нашем участии, неоднократно завоевывали различные награды на конкурсах в Беларуси и России.



КОНТАКТЫ

223012, п. г. т. Мачулищи, Минский р-н, ул. Связистов, 1а
(017) 504 60 35, (017) 504 76 74
harvist-milk@mail.by

ООО «ТПК Продинвест»

Инновации в молочной промышленности

ООО «ТПК Продинвест» — динамично развивающаяся компания. Мы являемся одним из крупнейших трейдеров по сухим молочным продуктам и маслу на территории Республики Беларусь, эксклюзивным представителем ведущих европейских компаний по кормам для животных, официальным представителем DSM Food Specialties.

Инновации от DSM Food Specialties направлены на улучшение качества готовых продуктов и разработку новых, сокращение затрат на производство. Это достигается благодаря уникальным знаниям в сфере естествознания и наук о материалах, применение которых направлено на достижение экономического процветания, прогресса в решении экологических и социальных задач.

ПРЕДЛАГАЕМ

- Тесты для определения антибиотиков в молоке Delvotest®
- Ингредиенты для сыроделия
- Различные лактазы Maxilact®
- Покрытия для сыра Delvocout®
- Упаковку для корковых сыров Pack-Age™





КОНТАКТЫ

ООО «ТПК Продинвест»
220028, г. Минск, ул. Маяковского, 111, к. 303а
+ 375 (17) 285 04 37
+ 375 (17) 213 20 01
+ 375 (29) 302 31 55
prodinvest@infonet.by
www.prodinvest.by

ООО «БелХансен»

О НАС

Компания «БелХансен» с 2004 года является эксклюзивным поставщиком компонентов всемирно известной датской компании CHR.HANSEN и работает со всеми предприятиями молочной отрасли Беларуси.

Основные принципы партнерства — не только обеспечение компонентами, но и оказание высококвалифицированной технологической помощи, а также разработка и внедрение новых видов молочных продуктов.

Компания «БелХансен» имеет более 80 разработанных документаций на производство сыра и 20 — цельномолочной продукции.

ПРЕДЛАГАЕМ

- Бактериальные закваски прямого внесения для производства молочных продуктов.
- Натуральные красители.
- Молокосвертывающие ферментные препараты серий NATUREN, CHY-MAX, HANNILASE.
- Препараты: AFILACT (предотвращающий позднее вспучивание в сырах), YieldMAX (препятствующий излишнему отделению жира при плавлении сырной массы), HALACTASE 2100 (для гидролиза лактозы в молоке).
- Сухие концентраты для обогащения пробиотиками детского питания.
- Экспресс- и микробиологические тесты для определения антибиотиков в молоке серий BetaStar Combo 25, BetaStar 25, BetaStar 100, CMT Single.

БЕЛХАНСЕН

НАШ «ЗОЛОТОЙ» ВКЛАД В БЕЛОРУССКОЕ СЫРОДЕЛИЕ

Сыры «Кантали», «Российский новый», «Альбери», «Голландский новый», «Гройцер», «Королевский», «Монарх».

КОНТАКТЫ

ООО «БелХансен»

220053, г. Минск, а/я 260

+375 (17) 289 05 31

technolog@4net.info
www.belhansen.by

ООО «Белпункт»

О НАС

ООО «Белпункт» — более 10 лет на рынке ингредиентов для молочной и пищевой промышленности. Мы представляем на белорусском рынке пищевые ингредиенты высокого качества от известных производителей из Европы. В настоящее время «Белпункт» сотрудничает с более чем 90 предприятиями пищевой промышленности Беларуси, из них 30 предприятий — в молочной отрасли.

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Склад в Минске (более 100 наименований).
- Отсрочка платежа.
- Прямые поставки от производителя.

НАШИ ПАРТНЕРЫ

Aromco Ltd (Англия). Основной партнер нашей компании. Один из лучших производителей Великобритании в области ароматизаторов для пищевой промышленности: ароматизаторы (натуральные и идентичные натуральным); красители (синтетические, лаки).

Kanegrade Ltd (Англия): натуральные красители.

Aquanova AG (Германия): натуральные мицеллированные красители, антиокислители, консерванты, витамины и другие продукты.

Synergy (Англия): концентрат молочных белков, экстракт лактозных дрожжей, сырные порошки.











КОНТАКТЫ

220013, г. Минск, ул. 2-я Шестая линия, 11–305
+375 (17) 380 26 09
+375 (17) 331-55-92

info@belpunkt.com
www.belpunkt.com

ООО «Анкар-стандарт»




Лабораторное оборудование общего назначения


Специализированное оборудование для молочной промышленности


Технологическое оборудование и запчасти


Полный спектр оборудования для АПК


Весовое оборудование и весы


Сервисный центр


Бесплатная доставка транспортом компании



КОНТАКТЫ

ООО «Анкар-стандарт»

220113, г. Минск,
ул. Мележа, 5/1, офис 438

+375 17 287 61 97 (98)
+375 17 237 51 34 (35)
+375 29 336 60 00
+375 29 555 44 00

grandstadart@tut.by
www.grandstadart.by

ЗАО «Плэнти»

ЗАО «Плэнти» является официальным и эксклюзивным дистрибьютором компании Danisco — мирового лидера в производстве ингредиентов для пищевой промышленности, энзимов и биотехнологий. Основанная в 1989 году Danisco A/S, со штаб-квартирой в Копенгагене, в настоящее время имеет 80 офисов и производственных площадок более чем в 40 странах мира.

«Изначально мы даем знания...» — таков девиз компании Danisco, который также взят на вооружение ЗАО «Плэнти». Работая совместно со специалистами предприятий, компания старается выполнять все пожелания партнеров по приданию сырам неповторимых вкусовых ноток.

ПРЕДЛАГАЕМ

Закваски для выработки различных видов сыров:
- прямого внесения (CHOOZIT, ALP);
- для приготовления производственной закваски (BULK SET);
- для твердых, полутвердых, мягких сыров;
- для сыров с подплавлением сырной массы;
- для сыров, формуемых насыпью;
- для сыров, формуемых из пласта;
- натуральный сычужный фермент Carlina;
- защитные культуры от дрожжей и плесеней серии Holdbac.

Последняя разработка компании Danisco — закваска MTD 41/42 LYO для сыров типов «Гауда», «Эдам», «Тильзит». Основные свойства закваски: быстрое окисление, чистый кисломолочный вкус.

«Плэнти»





КОНТАКТЫ

220002, г. Минск,
пр. Машерова,
д. 25, к. 225а
+375 (17) 293 45 29
+375 (17) 293 45 58

СООО «Лименс»

О НАС

СООО «Лименс» — белорусское производственное предприятие, один из ведущих производителей моечных агрегатов высокого давления на территории стран СНГ. Более 20 лет компания оттачивает самые современные технологии высокого давления до европейских стандартов культуры производства.

Лозунг «Лименса» — «Вода как инструмент…» — в полной мере соответствует назначению продукции с маркой Limens, способной стать незаменимым помощником там, где требуются экономия энергии, соблюдение норм экологии, высокая скорость мойки и очистки в сочетании с высоким качеством выполненных работ. Сегодня продуктовый портфель компании включает более 50 моделей и установок с различными техническими параметрами. Характеристики оборудования Limens могут достигать до 1500 бар и 120 л/мин.

Все аппараты адаптированы к самым тяжелым условиям эксплуатации и способны решать огромный спектр задач по мойке и очистке поверхности водой под высоким давлением в различных областях пищевой промышленности. Это передвижные и стационарные агрегаты с электроприводом или автономные с приводом от бензиновых или дизельных двигателей. При производстве агрегатов используются только самые высококачественные материалы и комплектующие от ведущих отечественных и мировых производителей, в числе которых: WOMA, «КАМАТ», Annovi Reverberi, ОАО «Могилевский завод «Электродвигатель», ОАО «Минский моторный завод», ОАО «Минский автомобильный завод», ОАО «Белшина».

НАШИ ПРОЕКТЫ В БЕЛАРУСИ И РОССИИ

На сегодняшний день наше оборудование установлено на предприятиях: СООО «Белсыр», г. Калинковичи; СОАО «Беловежские сыры»; ОАО «Березовский сыродельный комбинат»; ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат»; ОАО «Сыродельный завод», г. Ошмяны; ОАО «Лепельский молочно-консервный комбинат»; ОАО «Любанский сыродельный завод»; СООО «ЮНИМИЛК Пружаны»; СПК «Агрокомбинат «Снов»; ОАО «Красногорский сырзавод»; ОАО «Кезский сырзавод» (ООО «КОМОС ГРУПП», Удмуртия); ЗАО «Сыркомбинат «Тихорецкий»; ОАО «Еланский маслосыркомбинат»; ОАО «Старицкий сыр»; на семи заводах компании «ЮНИМИЛК»; на шести заводах компании «PepsiCo/Вимм-Билль-Данн».

НОВИНКИ ПРОИЗВОДСТВА

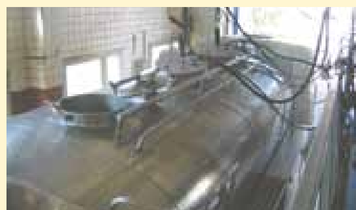
Следуя потребностям рынка, СООО «Лименс» выводит на него новый продукт — установку централизованной пенной мойки для мойки пеной и эффективной дезинфекции оборудования в пищевой промышленности. Новинка позволит потребителю исключить ручную мойку, соответственно — экономить. Технология состоит из нескольких этапов: предварительная мойка, нанесение моющей пены, смывание моющей пены, нанесение дезинфицирующего средства, его последующее смывание. Возможно применение до четырех моющих и дезинфицирующих средств.

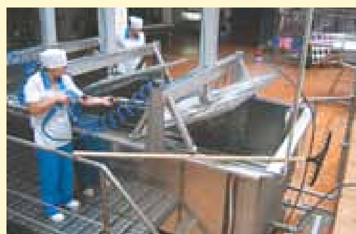
Пенная станция Limens может монтироваться практически в любом производственном помещении, требования для установки данного оборудования минимальны: подвод водопроводной воды, подвод сжатого воздуха, подключение к сети 380 В – 50 Гц, наличие канализационных сетей.



ENGLISH

- Company *Limens* is a Belarusian enterprise, one of the leading producers of high-pressure washing units on the territory of CIS.
- For more than 20 years the company has been sharpening the modern technologies of high pressure, so that to compliant with the European industrial standards. *Limens* offers more than 50 models of units with different specifications.







КОНТАКТЫ

СООО «Лименс»

220099, г. Минск, ул. Казинца, 8а

+375 (17) 398 25 00
+375 (29) 702 90 50
+375 (17) 212 31 03

info@limens.by
www.limens.by

ООО «Научно-производственная компания «Навигатор»

О НАС

Компания «Навигатор» — ведущий производитель профессиональных моющих и дезинфицирующих средств в Республике Беларусь. Собственная научно-техническая база позволяет разрабатывать высокоэффективную продукцию. Мы активно применяем последние достижения крупнейших мировых научных центров.

Торговые марки «Нависан» и «Рапин» широко известны специалистам предприятий пищевой отрасли. Постоянный анализ потребностей рынка, научный поиск, тесное сотрудничество с клиентами позволяют компании работать над расширением линейки профессиональных моющих средств.

С 2012 года ООО «НПК «Навигатор» является частью PCC Group — международного холдинга под управлением PCC SE, включающего в себя три дивизиона: химия, энергетика и логистика.

НАША ТЕХНОЛОГИЯ

Моющие и дезинфицирующие средства для пищевой промышленности изготавливаются с применением натуральных биоразлагаемых компонентов, эффективно удаляющих загрязнения любой сложности и происхождения. Они содержат биоразлагаемые поверхностно-активные вещества, изготавливаемые на основе растительных компонентов (ПАВы). Наши средства безопасны для здоровья человека, в них нет токсичных элементов.

Вся продукция имеет сертификаты качества и соответствует всем европейским стандартам.

КОНТАКТЫ

ООО «НПК «Навигатор»

230003, г. Гродно, Скидельское шоссе, 20

+375 (15) 299 12 69
+375 (29) 888 12 55
+375 (15) 299 12 75

rapin@bk.ru
www.rapin.by

«Шалон Мегар»



С 1920 года компания «Шалон Мегар» предлагает широкий выбор комплексного оборудования от миниустановок до высокоавтоматизированных производственных сыродельных линий.

Авторизованным сервисным центром «Шалон Мегар» в Республике Беларусь является ООО «МилкГрупп».

«Шалон Мегар» вместе с клиентом определяет потребности сыродельного производства, разрабатывает и производит оборудование под заказ и сопровождает проект, включая запуск установок и линий в эксплуатацию. Кроме того, «Шалон Мегар» осуществляет гарантийное и послегарантийное дистанционное ассистирование через сеть Интернет.

К 2013 году компания «Шалон Мегар» запустила в Беларуси 5 комплексных линий по производству сыра на заводах в Холопеничах, Славгороде, Березе, Осиповичах и Мстиславле.



milkgroup

ООО «МилкГрупп»
220015, г. Минск,
ул. Пономаренко, 35а,
офис 517
+375 (17) 207 29 34
info@milkgroup.by
www.milkgroup.by

CHALON MEGARD
Unissons nos talents

КОНТАКТЫ

Chalon Megard
(Франция)

B.P. 19 – 01460
Montreal La Cluse France
+33 (0) 4 74 76 11 55
+33 (0) 4 74 76 21 13

info@chalonmegard.fr
www.chalonmegard.fr

ООО «Инновационное Предприятие «Щекиноазот»



О НАС

Наша фирма является дочерним предприятием крупнейшей российской химической компании «Щекиноазот» — единственным на постсоветском пространстве производителем ионообменных мембран для мирового рынка и электродиализных аппаратов различного назначения.

ПРЕДЛАГАЕМ

- Комплектные автоматизированные электродиализные установки ISTOK-MILK, широко используемые в молочной промышленности для деминерализации до 95 % молочной сыворотки, которая может быть в дальнейшем использована в производстве различных молочных продуктов.
- Установки ISTOK-AQUA для очистки воды.

Установки комплектуются гетерогенными мембранами собственного производства для изготовления электродиализных модулей и оборудованием известных мировых производителей.

Высокая экономическая эффективность применения установок ISTOK позволяет окупить капиталовложения за полтора года.



НАШИ КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Безреверсивный режим работы ЭДУ.
- Источники электропитания с гальванической развязкой от сети. Электрокоррозионная защита оборудования и металлоконструкций установки.
- За счет конструктивного оформления электродиализных модулей сокращение утечки электрического тока.
- Возможность получить глубокую степень деминерализации сыворотки при сохранении высокой концентрации рассола.
- Режим работы источников по специальной программе позволяет достигать удовлетворительных органолептических показателей сыворотки.
- Пониженный расход воды и реагентов на процесс деминерализации-раскисления.
- Снижение сроков окупаемости ЭДУ за счет собственных ноу-хау.
- Технологии полного цикла очистки стоков и возврата их в производственный процесс для предприятий различного профиля.
- На основе инновационных технологий создание электродиализных установок и оснащение их мембранами собственного производства.
- Квалифицированные специалисты не только поставят необходимое оборудование и отладят технологию, но и осуществят гарантийное и сервисное обслуживание.

НАШИ УСЛОВИЯ

- Реализация объектов под ключ.
- Разработка проектной документации.
- Изготовление и поставка полного комплекта оборудования.
- Монтаж оборудования.
- Пусконаладочные работы и обучение персонала.
- Сервисное обслуживание оборудования.
- Мониторинг объекта.
- Демонстрация действующих установок на предприятиях.
- Консультации по технологии электродиализа.

ENGLISH

- Innovative Enterprise *ShchekinoAzot LLC* is an affiliate of the largest Russian manufacturer *ShchekinoAzot*. On the territory of post-Soviet states it is the only enterprise producing ion-exchange membranes for the world market and electrodialysis equipment of various application.
- High-trained specialists not only supply necessary equipment and help to adjust processes, but carry out warranty maintenance and aftersales service as well.

КОНТАКТЫ

ООО «Инновационное Предприятие «Щекиноазот»

РФ, 301212, Тульская обл., Щёкинский р-н, Первомайский р. п., ул. Симферопольская, д. 7.

+48751 9 62 32, 9 63 88

+48751 9 32 56, 9 68 09

baa@azot.net

kaav@azot.net

www.n-azot.ru



Первый сырный фестиваль под Минском







Сыр — частый гость на нашем столе, но достаточно ли хорошо мы знаем о нем? Какие сорта существуют? Имеют ли значение технологии его производства? А есть ли у нас традиции в сыроварении и сколько блюд можно приготовить из этого лакомства?

Ответы на эти и многие другие вопросы постарались дать организаторы «Первого сырного фестиваля под Минском», проведенного летом 2013 года. Цель его — повысить интерес к белорусскому сыру — достигнута. Гостям фестиваля, а их было около 3000 человек, была предложена интересная развлекательно-познавательная программа. Гурманы воспользовались уникальной возможностью продегустировать многочисленные сорта сыра в рамках народного конкурса «Чемпион вкуса» и выбрать победителей. Можно было купить продукты белорусских производителей и узнать во время мастер-классов рецепты приготовления блюд, одним из ингредиентов которых является сыр. Не было скучно и детям: игры, конкурсы, спортивные состязания и… «сырные медали»! Интервью с сыроделами, семинары вкуса, кулинарное путешествие во времени, зрелищные постановки, музыкальные подарки и танцевальные площадки… И все это — на территории Белорусского государственного музея народной архитектуры и быта.

Каждый гость и участник программы смог отлично провести время. И если, как говорили организаторы, это мероприятие — только репетиция ко второму, более масштабному фестивалю, который пройдет в следующем, 2014 году, то каким же станет будущий праздник? Подождем, увидим, поучаствуем!

THE FIRST CHEESE FESTIVAL IN MINSK DISTRICT

In summer 2013 the first *Cheese festival* in Minsk district was conducted. Its purpose was to promote Belarusian cheeses. The guests of the festival (about 3000 people) could join an interesting entertaining and informative show. The gourmands used a unique possibility to taste numerous kinds of cheeses within a national competition *The Champion of Taste* and select the winners.

During the festival it was possible to buy products of the Belarusian manufacturers, to visit master-classes and learn new recipes with cheese.

Interviews with cheesemakers, workshops for taste, food timetravel, spectacular shows, musical presents and dance floors… All of this on the territory of the Belarusian state museum of national architecture and household.



Фестиваль сыра в Гродно

Осенью 2013 года в Гродно прошел двухдневный фестиваль сыра. Парк Жилибера превратился в настоящий сырный городок со своими улочками, дворами и аллеями. Здесь можно было погулять по кварталам Сырного города, где проходили выставки продуктов, конкурсы «Поедатель сыра», «Повелитель сыра», «Сырная высота», «Башня сыра». Для гостей — и взрослых, и маленьких — предложена большая и насыщенная интересными событиями познавательно-развлекательная программа. А специально подготовленная газета «Сырны веснік» была для всех хорошим ориентиром в мероприятиях.

Основными задачами фестиваля организаторы определили популяризацию молочной продукции, повышение культуры потребления сыра, а также продвижение белорусских товаров на внутренние и внешние рынки. В первый день прошли деловые встречи специалистов. Во второй — представители белорусских заводов сказали свое слово в популяризации сырной продукции. Каждый производитель представлял свой продукт в отдельном павильоне. Там можно было увидеть награды предприятий, познакомиться с разными видами сыров, купить то, что понравилось, а также просто продегустировать продукт, оценить его вкус и качество. Как отмечали специалисты, участие в таком мероприятии — хорошая возможность показать свою продукцию и выйти на прямое общение с потребителями. А для гостей — попробовать новые сорта сыра и просто хорошо провести выходные дни.

CHEESE FESTIVAL IN GRODNO

In autumn 2013 in Grodno a two-days festival of cheese was conducted.

The main purposes of the festival were: to improve the tradition of eating cheese and to promote dairy products in general and Belarusian products both in internal and external markets in particular. Business meetings of the professionals were held during the first day. The second day was dedicated to Belarusian plants – their representatives could discuss the ways of promotion of cheese products.

All kinds of products exhibitions and competitions were conducted in the Cheese city. For the guests – children and adults – an entertaining and informative show was organized. As the professionals remarked, participation in this kind of activity was a good possibility to show the products and have a direct dialogue with the clients. And for the guests it was a good chance to taste new kinds of cheeses and simply to have a good weekend.







«Чемпион вкуса»











«Чемпион вкуса» — это дегустационный конкурс, который стартовал в Беларуси в 2013 году и получил статус народного. Цель его — содействие повышению конкурентоспособности продукции и продвижению товаров высокого уровня качества на потребительский рынок Беларуси.

Как проводится конкурс? Все виды продукции закупаются организаторами в обычных магазинах, а не поставляются с предприятий. Эксперты в ходе слепой дегустации отбирают из шести-восьми четыре лучших образца для финала. Далее, тоже «вслепую», проводится народная дегустация. Люди пробуют зашифрованные под номерами четыре образца и голосуют жетонами за два лучших. Итоги конкурса в том числе публикуются и на сайте Chempion.by.

Победители получают право использовать эмблему конкурса в маркетинговых и рекламных целях.

В числе продуктов, участвующих в конкурсе, большое место отводится и сырам. Дегустации их проводились в разное время в течение года, в том числе и на Международном кулинарном фестивале в Минске, а также на сырных фестивалях, прошедших под Минском и в Гродно, на международной специализированной оптовой выставке-ярмарке «Продэкспо». Замечательно то, что среди продуктов-конкурсантов — не только белорусские товары, но и зарубежных заводов-изготовителей.

В дегустациях конкурса «Чемпион вкуса» среди лучших были названы сыры ОАО «Березовский сыродельный комбинат, ОАО «Савушкин продукт», ЧУП «Полесские сыры», Воложинского филиала ОАО «Молодечненский молочный комбинат», холдинга «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка», ОАО «Поставский молочный завод», ОАО «Молоко» и других.

По итогам года названа «золотая дюжина» предприятий, за продукты которых чаще всего голосовали потребители на дегустациях конкурса «Чемпион вкуса».

Так рождается стимул: производить ту продукцию, которая нравится людям и которую они отлично покупают.

TASTE CHAMPION

Taste champion is a tasting contest. In 2013 in Belarus it was held for the first time and gained status of a folk competition. Its purpose is to promote competitiveness and higher quality of goods on the Belarusian market.

How is the competition organized? The promoters buy all the products which need to be tested in regular shops, they don't get them from the factories directly. The experts do the blind-tasting and choose from six-eight products four for the final competition. Afterwards, a blind public-tasting is conducted. People taste the four products under code numbers and vote for two best. Among the competing products there are not only Belarusian, but also foreign products. The results of the competition are published on the website Chempion.by.

The winners have a right to use the logo of the contest for marketing and promotion purposes.

www.chempion.by